

Lattenalm - Gänsekeule in Soße

Nettogewicht: 650 g

Produktbeschreibung:

Gänsekeule in feiner Soße, sous vide (vakuum verpackt), gegart

Zubereitung:

Die Keule aus dem Plastikbeutel entnehmen und mit der Haut nach oben in ein hitzebeständiges Gefäß geben.

Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze bei 180° C knusprig braten (dauert ca. 20-22 Min). Zwischendurch den reduzierten Saft eventuell mit wenig Wasser aufgießen.

Beim Anrichten die Keule mit Sauce übergießen

Zutaten:

Gänsekeule 69%, Sauce 31% (Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweinextrakt, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	728 kJ / 175 kcal
Fett:	11,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,8 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	5,9 g
davon Zucker:	1,4 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	13,0 g
Salz:	1,6 g



Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett