

Lattenalm - Gänsebrust mit Knochen halbiert, in Soße

Nettogewicht: 750 g

Produktbeschreibung:

Gänsebrust halbiert, mit Knochen in feiner Soße, sous vide (vakuum verpackt), gegart

Zubereitung:

Die Gänsebrust samt Flüssigkeit 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 Brust mit Soße übergießen.

Zutaten:

Gänsebrust 60%, Sauce 40% (Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweinextrakt, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt
Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

| | |
|-----------------------------------|-------------------|
| Brennwert: | 892 kJ / 215 kcal |
| Fett: | 16,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 4,4 g |
| einfach ungesättigte Fettsäuren: | g |
| mehrfach ungesättigte Fettsäuren: | g |
| Kohlenhydrate: | 6,9 g |
| davon Zucker: | 1,8 g |
| Ballaststoffe: | g |
| Proteine | 9,5 g |
| Salz: | 1,5 g |



Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsart

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett