

## **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 / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: siehe Etikett**