

Lattenalm - Barbarie Entenbrust sous vide mit Soße

Set bestehend aus 3 x Entenbrust a' ca. 300 g

Nettogewicht: 1000 g

Produktbeschreibung:

Entenbrust in feiner Sauce sous vide (vakuum verpackt) gegart

Zubereitung:

Die Entenbrust samt Flüssigkeit dem Plastikbeutel entnehmen und mit der Haut nach oben und in ein hitzebeständiges Gefäß geben.

Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze bei 180° C knusprig braten (dauert ca. 18-20 Min). Zwischendurch den reduzierten Saft eventuell mit wenig Wasser aufgießen.

Beim Anrichten die Brust mit Sauce übergießen.

Zutaten:

Entenbrust 66%, Sauce 34% (Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweineextrakt, Dextrose, natürliches Orangenaroma, Gewürzextrakte, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt, Konservierungsstoff:

Natriumbenzoat

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	741 kJ / 177 kcal
Fett:	11,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	6,0 g
davon Zucker:	1,6 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	13,0 g
Salz:	1,2 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