



Katharinenhof

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	458/109
Fett	3,66 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	6,5 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,5 g

Gewicht: 1,1 kg

Schweinebraten

in deftiger Specksoße

Zutaten: 53% Schweinefleisch, Wasser, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Tomaten, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **MILCHZUCKER**, Karotten, Palmfett, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Stärke, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Lauch, **SELLERIE**, Hefeextrakt, **Aromen (mit WEIZEN)**, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkeimmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Dextrose, Apfelextrakt, Gewürze, Zucker, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Karamell, Rotwein, Aromen, Glucosesirup, **Würze (mit WEIZEN)**, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Säuerungsmittel: Citronensäure, Rauch, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Rohrzucker, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat u. L-Ascorbinsäure, Saccharose, Lorbeerblätter, Piment ganz.
Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Zubereitungsanleitung:

Den Braten mit dem Beutel 40 Min. bei 80°C im Wasserbad erwärmen. Beutel aufschneiden, Braten entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen. Oder Beutel aufschneiden, Braten mit der Soße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/Unterhitze erwärmen.

Artikel Nr.: 6804

Charge: 1234

ungekühlt transportierbar, nach dem Transport bitten wir, die Ware im Kühlschrank gekühlt zu lagern.

mindestens haltbar bis:

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!

