

Ochsenwangerl in Zweigeltsauce sous-vide

Nettogewicht: 800g

Produktbeschreibung: Zarte Ochsenwangerl in kräftiger Zweigeltsauce – schonend geschmort für besonders zarte Konsistenz und vollmundigen, aromatischen Geschmack. Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca 10-12 Minuten erhitzen. Mehrmals umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten.

Zutaten: Rinderbackenfleisch 75%, Wasser, Zweigelt-Rotwein 1,5% (enthält **SULFITE**), natürliches Aroma, getrockneter Glukosesirup, Rotweinextrakt (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat), Dextrose, Gewürze, modifizierte Stärke, Zucker, Sonnenblumenöl.

Allergenhinweise:

Enthält: Sulfite

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	410 kJ / 97 kcal
Fett:	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,2 g
Kohlenhydrate:	5,6 g
davon Zucker:	0,9 g
Ballaststoffe:	0 g
Eiweiß:	12,0 g
Salz:	0,65 g

Produkt kühl bei +2°C bis +7°C lagern. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Olaf Theemann Foodkonzepte
Häusserstraße 32
69436 Schönbrunn

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett