

Naturschnitzel in Rahmsoße sous-vide

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Zartes Schweine-Naturschnitzel in feiner Rahmsoße – über Stunden schonend gegart (Sous-vide) für besonders saftige Konsistenz und intensiven Geschmack.

Zubereitung:

Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 8-10 min erhitzen. Fleisch einmal wenden. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten und genießen.

Zutaten:

getrockneter Glukosesirup, Rotweinextrakt (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat), Gewürze, modifizierte Stärke, Speisesalz, Karamell, **MILCHEIWEISS**, Sonnenblumenöl, Zucker, natürliches Aroma, **MILCHZUCKER**, Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Natriumbenzoat], Speisesalz, Stabilisatoren: Natriumcitrate, verarbeitete Eucheama-Algen, Diphosphate; Maltodextrin, Säureregulator: Natriumacetate, Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumacetat.

Allergenhinweise:

Enthält Milcheiweiss und Milchzucker.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	515 kJ / 124 kcal
Fett:	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,4 g
Kohlenhydrate:	3,4 g
davon Zucker:	1,1 g
Ballaststoffe:	g
Eiweiß:	9,5 g
Salz:	1,3 g

Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Olaf Theemann Foodkonzepte
Häusserstraße 32
69436 Schönbrunn
Deutschland

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett