

Naturschnitzel in Zweigeltsoße sous-vide

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Zartes Schweine-Naturschnitzel in kräftiger Zweigeltsoße – 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:

Schweinefleisch 48%, 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:	384 kJ / 91 kcal
Fett:	2,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,1 g
Kohlenhydrate:	7,1 g
davon Zucker:	1,1 g
Ballaststoffe:	g
Eiweiß:	9,4 g
Salz:	1,5 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