

Ochsenwangerl Bauernart sous-vide

Nettogewicht: 800g

Produktbeschreibung:

Zartes Ochsenwangerl in kräftiger Soße nach Bauernart – 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. 10-12 min erhitzen. Mehrmals umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten und genießen.

Zutaten:

Rinderbackenfleisch 61%, Sauce 26% (Wasser, natürliches Aroma, getrockneter Glukosesirup, modifizierte Stärke, Rotweinextrakt (Maltodextrin, Rotweinkonzentrat), Gewürze, Zucker, Sonnenblumenöl), Kartoffel 10%, Röstzwiebeln 2% (Zwiebel, Sonnenblumenöl), Speisesalz, Gewürze, Knoblauch.

Allergenhinweise:

Keine

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	454 kJ / 109 kcal
Fett:	3,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,3 g
Kohlenhydrate:	6,3 g
davon Zucker:	1,5 g
Ballaststoffe:	g
Eiweiß:	13,0 g
Salz:	0,97 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