

Naturschnitzel in Bratensoße sous-vide

Nettogewicht: 750g

Produktbeschreibung:

Zartes Schweine-Naturschnitzel in kräftiger Bratensoße – 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, Bratensaft (Maltodextrin, Stärke, Speisesalz, Aroma, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Zwiebeln, Knoblauch), Speisesalz, Stabilisatoren: Natriumcitrate, verarbeitete Euchema-Algen, Diphosphate; Maltodextrin, Säureregulator: Natriumacetate; Gewürzextrakte, Säureregulator: Natriumacetat.

Allergenhinweise:

Keine.

Durchschnittliche Nährwerte je 100g

Brennwert:	412 kJ / 98 kcal
Fett:	3,7 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,5 g
Kohlenhydrate:	2,2 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	g
Eiweiß:	14 g
Salz:	2,2 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