

Wiesbauer Gourmet - Ochsenwangerl vom Simmentaler Rind in Soße, sous vide

Nettogewicht: 800 g

Produktbeschreibung: Gewürzte Ochsenwangerl vom Simmentaler Rind in feiner Soße, sous vide gegart. (Rinderbackenfleisch 63 %).

Zutaten: Rinderbackenfleisch 63%, Sauce 37% (Wasser, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweineextrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt).

Allergenhinweise: Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher geeignet, ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt.

Zubereitung im Topf: 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.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	610 kJ / 146 kcal
Fett:	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	19,0 g
Salz:	1,3 g

Produkt gekühlt und trocken bei +2 bis +7°C lagern.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: 40 Tage ab Anlieferung