

## Hendragout in Schwammerlsauce, sous vide

### Wiesbauer Gourmet

Nettogewicht: 800 g

**Produktbeschreibung:** Hendragout in g`schmackiger Schwammerlsauce schonend gegart (Sous Vide).

**Zutaten:** Hühnerfleisch 46%, Sauce 54% [Wasser, **Sahne**, Pilze 12% (Champignons, Steinpilze, Shitakepilze), Rapsöl, Speisesalz, Stärke, Karamellzuckersirup, Gewürze, Rohrzucker, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweixintrakt, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt, Weinbrand, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel: Citronensäure]

**Allergenhinweise:** Enthält **Milch (Laktose)**.

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

**Zubereitung:**

Zubereitung im Wasserbad: Den Beutel in einen Topf mit heißem Wasser (nicht kochendem Wasser) geben. Nach ca. 18-20 Minuten den Beutel aus dem Wasser nehmen und vorsichtig aufschneiden. Das Gericht ist servierfertig und kann nun angerichtet werden.

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:	447 kJ / 107 kcal
Fett:	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
Kohlenhydrate:	4,4 g
davon Zucker:	1,2 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	11,0 g
Salz:	1,0 g

Produkt gekühlt und trocken bei +2 bis +7°C lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Verpackung: Siegelrandbeutel, vac.

### **Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

### **Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: 40 Tage ab Anlieferung**