

Wiesbauer Gourmet

3 x Ochsenroulade vom Simmentaler Rind á ca. 300 g in Soße - sous vide gegart

Nettogewicht: 1100 g

Produktbeschreibung:

Gefüllte Ochsenrouladen vom Simmentaler Rind in feiner Soße sous vide gegart.

Zubereitung im Topf: Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 12-15 Minuten erhitzen. Mehrmals vorsichtig wenden. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten.

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

Zutaten:

Rinderroulade 68% [Rindfleisch, geräucherter Schweinebauch (Schweinefleisch, Buchenholzrauch), Essiggurken (Gurken, Branntweinessig, Speisesalz, natürliche Aromen (mit **SENF**), Süßungsmittel: Saccharin-Natrium), geräucherte Schinkenstreifen (Schweinefleisch, Buchenholzrauch), **SENF** (Wasser, **SENFMEHL**, Branntweinessig, Gewürzextrakt), Gewürze, Speisesalz] Sauce 32% (Wasser, getrockneter Glucosesirup, Rotweineextrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt).

Allergenhinweise:

Enthält Senf und Senferzeugnisse

Nährwerte je 100g

Brennwert:	515 kJ / 122kcal
Fett:	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,4 g
Kohlenhydrate:	7,1 g
davon Zucker:	2,8 g
Proteine	14,0 g
Salz:	1,5 g



Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C!

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: ab Anlieferung 28 Tage