

Almhendl gegrillt, sous vide

Set bestehend aus: 2 x ½ Hendl à 500 g

Wiesbauer Gourmet

Nettogewicht: 1000 g

Produktbeschreibung: gewürztes, gegrilltes, halbes Huhn, sous vide gegart.

Zutaten: Hühnerfleisch, Rapsöl, Sonnenblumenöl, Speisesalz, Zucker, Gewürze, karamellierter Zuckersirup, Aroma, Paprikaextrakt.

Allergenhinweise: 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.

Zubereitung: Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen. Packung 5 Minuten in ca. 60-70°C warmes Wasser geben. Beutel aufschneiden, Produkt aus der Packung nehmen und den Saft in einen eigenen Topf geben und erwärmen. Das Huhn mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Mit Küchenpapier abtupfen und im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten (je nach Ofen) fertig braten, bis die Haut braun und knusprig ist.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	583 kJ / 138 kcal
Fett:	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	24,0 g
Salz:	<0,5 g

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

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: 40 Tage nach Anlieferung