

SpareRibs „Cafe de Paris“ sous vide

Nettogewicht: 500g

Produktbeschreibung:

Marinierte, schonend gegarte (Sous Vide) Spare Ribs mit feiner „Café de Paris Marinade“ verfeinert. Besonders zart und saftig.

Zubereitung: Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Ripperl aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen. Für 25 Minuten bei 200°C braten. Zeit und Temperatur können je nach Backofen variieren.

Zutaten:

Schweinerippen (88%), Wasser (7%), karamellierter Zuckersirup, Maltodextrin, Stabilisatoren: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; getrockneter Glucosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Gewürze, Pflanzliche Fette und Öle (Raps, Sal), Aroma, **SAHNEPULVER**, Kräuter, Verdickungsmittel: Xanthan

Allergenhinweise:

Enthält Laktose

Nährwerte je 100g

Brennwert:	976 kJ / 235 kcal
Fett:	19,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,8 g
Kohlenhydrate:	0,5 g
davon Zucker:	0,5 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	16,0 g
Salz:	2,2 g

Produkt gekühlt lagern und transportieren. (+2 bis +7 Grad)



Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett (ca. 40 Tage)