

Lattenalm - Schweinefilet in Schwammerlrahmsoße, sous vide

Nettogewicht: 800 g

Produktbeschreibung: Schweinefilet in feiner Pilzrahmsoße
sous vide gegart

Zutaten: Schweinefiletzubereitung 63% [Schweinefilet 89%,
Wasser 9%, Speisesalz, Stabilisatoren: Natriumcitrate;
Säureregulator: Natriumcarbonat; getrockneter Glukosesirup,
Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte,
Rapsöl], Sauce 37% [Wasser, Pilze 12% (Champignons,
Shitakepilze, Steinpilze) **SAHNE** 14%, Rapsöl, Stärke,
Rohrzucker, Karamellzuckersirup, getrockneter Glukosesirup,
Weinbrand, Speisesalz, Gewürze, modifizierte Stärke,
Sonnenblumenöl, Zucker, natürliche Aromen, Rotweinextrakt,
Kräuterextrakt, Säuerungsmittel: Citronensäure;
Verdickungsmittel: Xanthan].

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

Zubereitung:

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

Zubereitung im Ofen: Das Filet samt Soße aus dem Plastikbeutel entnehmen und in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze bei 180° C für ca. 18-20 Minuten braten. Zwischendurch das Filet mit der Soße übergießen und bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Beim Anrichten das Filet mit Soße übergießen.

Nährwerte je 100g

Brennwert:	445 kJ / 106 kcal
Fett:	5,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	3,3 g
davon Zucker:	0,9 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	12,0 g
Salz:	1,5 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 ab Anlieferung