

Lattenalm – Halbe Ente sous vide

Nettogewicht: 800 g

Produktbeschreibung:

Gewürzte, schonend gegarte halbe Ente ohne Soße, vakuum verpackt (sous vide)

Zubereitung:

Backofen auf 230°C (Heißluft) vorheizen. Packung 5 Minuten in ca. 60-70°C warmes Wasser geben, damit das Entenfett flüssig wird. Beutel aufschneiden, Produkt aus der Packung nehmen und den Saft in einen eigenen Topf geben und erwärmen. Ente mit der Fleischseite nach oben auf ein Blech legen. Mit Küchenpapier abtupfen und im vorgeheizten Backofen 15-18 Minuten (je nach Ofen) fertig braten, bis die Haut braun und knusprig ist.

Zutaten:

Halbe Ente, Speisesalz, Gewürze, Zwiebel, Ingwer, Rapsöl, natürliches Orangenaroma

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	946 kJ / 226kcal
Fett:	17,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,7 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	< 0,5 g
davon Zucker:	< 0,5 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	18,0 g
Salz:	0,8 g

Produkt kühl und trocken lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett