

Entenkeule in Soße sous vide

Nettogewicht: 900g

Produktbeschreibung:

Entenkeule in feiner Sauce sous vide (vakuum verpackt), gegart

Zubereitung:

Die Keule(n) samt dem Plastikbeutel entnehmen und mit der Haut nach oben
In ein hitzebeständiges Gefäß geben.

Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze bei 180° C knusprig braten
(dauert ca. 20-22 Min). Zwischendurch den reduzierten Saft eventuell mit wenig
Wasser aufgießen.

Beim Anrichten die Keule mit Sauce übergießen.

Zutaten:

Entenkeule 72%, Sauce 28% (Trinkwasser, Speisesalz, Gewürze, Rapsöl, natürliche Aromen,
getrockneter Glukosesirup, Rotweinxtrakt, Dextrose, natürliches Orangenaroma,
Gewürzextrakte, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt,
Konservierungsstoff: Natriumbenzoat

Allergenhinweise:

Keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	783 kJ / 188 kcal
Fett:	12,4 g
davon gesättigte Fettsäuren:	3,6 g
Kohlenhydrate:	5,0 g
davon Zucker:	1,3 g
Ballaststoffe:	g
Proteine:	14,0 g
Salz:	1,5 g

Produkt kühl transportieren und lagern (max. 7°C). Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.
Nach dem Öffnen zügig verzehren.

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: siehe Etikett