Lattenalm - Entenkeule sous vide mit Soße

Set bestehend aus 2 x Entenkeule a‘ ca. 550 g

Nettogewicht: 1100 g

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, Rotweinextrakt, 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
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	5,0 g
davon Zucker:	1,3 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	14,0 g
Salz:	1,5 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