

Wiesbauer Gourmet
2 x halbe Kräuter Hendl a' 500 g
sous vide gegart

Nettogewicht: 1000 g

Produktbeschreibung:

Mit Kräutern gewürztes halbes Huhn mit Knochen, schonend, sous vide gegart.
Besonders zart und saftig.

Zubereitung: Backofen auf 200°C (Heißluft) vorheizen. Packung 5 Minuten in ca.60-70°C warmes Wasser geben. Beutel aufschneiden, Produkt aus der Packung nehmen und den Saft in einen eigenen Topf geben und erwärmen. Das Huhn mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen. Mit Küchenpapier abtupfen und im vorgeheizten Backofen 18-20 Minuten (je nach Ofen) fertig braten, bis die Haut braun und knusprig ist.

Produkt ist für den gesunden Normalverbraucher, ausgenommen Säuglinge bis zum vollendeten 1. Lebensjahr, geeignet. Für Schwangere, Stillende und ältere Personen ist kein erhöhtes Risiko bekannt.

Zutaten:

Hühnerfleisch, Sonnenblumenöl, Rapsöl, Speisesalz, Gewürze

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	586 kJ / 139 kcal
Fett:	5,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	0,1 g
davon Zucker:	0,1g
Proteine	22,0 g
Salz:	1,2 g

Haltbarkeitshinweis: gekühlt lagern bei +2 bis +7°C!

Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens

Schillings Feinkost
Im oberen Tal 15
74858 Aglasterhausen

Ursprungsland / Herkunftsort

Hergestellt in Österreich

MHD: ab Anlieferung 28 Tage