

Wiskeyripperl sous vide gegart

Nettogewicht: 500g

Produktbeschreibung:

Schweinerippen in würziger Marinade mit Whiskeynote über Stunden schonend gegart (Sous Vide)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Ripperl aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen. Für 25 Minuten bei 200°C braten. Zeit und Temperatur können je nach Backofen variieren.

Zutaten:

Schweinerippen (87%), Wasser (8%), karamellierter Zuckersirup, Maltodextrin, getrockneter Glukosesirup, Speisesalz, Gewürzextrakte, Gewürze, Tomatenmark, Zucker, Branntweinessigzubereitung (Branntweinessig, Weinessig, Apfelsaftkonzentrat), Honig, Apfelessig, Modifizierte Stärke, Aroma, Würze, Zitronenschalen, Stabilisatoren: Natriumcitrate; Säureregulator: Natriumcarbonate; Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Verdickungsmittel: Xanthan.

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	896 kJ / 216 kcal
Fett:	16,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,4 g
Kohlenhydrate:	2,4 g
davon Zucker:	2,0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	15,0 g
Salz:	1,7 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 /max. 40 Tage