

## Schweinsbacken in Rahmsoße sous vide gegart

Nettogewicht: 855 g

### Produktbeschreibung:

Feine, zarte Schweinsbacken in sämiger Rahmsoße über Stunden schonend gegart (sous vide)

### Zubereitung:

Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 12-15 Minuten erhitzen. Mehrmals vorsichtig wenden. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten und mit Soße übergießen.

### Zutaten:

Schweinebackenfleisch 62%, Sauce 38% (Wasser, **SAHNE**, modifizierte Stärke, Speisesalz, Karamell, **MILCHEIWEISS**, Zucker, natürliches Aroma, **MILCHZUCKER**, Verdickungsmittel: Xanthan; Säuerungsmittel: Zitronensäure)

### Allergenhinweise:

Milch / Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

### Nährwerte je 100g

Brennwert:	585 kJ / 140 kcal
Fett:	9,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,7 g
Kohlenhydrate:	1,9 g
davon Zucker:	0,7 g
Proteine	10,0 g
Salz:	1,3 g

Produkt gekühlt transportieren und lagern bei +2,0 bis + 7,0 Grad

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: siehe Etikett/ ab Anlieferung ca. 40 Tage**