

## **Wiesbauer Gourmet - Ochsenwangerl vom Simmentaler Rind in Soße, sous vide**

Nettogewicht: 800 g

**Produktbeschreibung:** Gewürzte Ochsenwangerl vom Simmentaler Rind in feiner Soße, sous vide gegart.  
(Rinderbackenfleisch 63 %).

**Zutaten:** Rinderbackenfleisch 63%, Sauce 37% (Wasser, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweineextrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt).

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

**Zubereitung im Topf:** Packung aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben. Topf mit einem Deckel abdecken und bei geringer Hitze ca. 10 - 12 Minuten erhitzen. Mehrmals umrühren. Bei Bedarf etwas Wasser beimengen. Auf einem Teller anrichten.

**Nährwerte je 100g**

Brennwert:	610 kJ / 146 kcal
Fett:	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	19,0 g
Salz:	1,3 g

Produkt gekühlt und trocken bei +2 bis +7°C lagern.

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: 40 Tage ab Anlieferung**