

Lattenalm - Lammstelze

Nettogewicht: 700 g

Produktbeschreibung:

Lammstelze gegart mit Soße sous vide (vakuum verpackt)

Zubereitung:

Die Lammstelze samt Flüssigkeit dem Plastikbeutel entnehmen und in ein hitzebeständiges Gefäß geben. Im vorgeheizten Backrohr bei Ober- und Unterhitze bei 180° C braten (dauert ca. 23-25 Min). Zwischendurch den reduzierten Saft eventuell mit wenig Wasser aufgießen. Beim Anrichten die Stelze mit Sauce übergießen.

Zutaten:

Lammstelze 72%, Sauce 28% (Trinkwasser, natürliche Aromen, Speisesalz, getrockneter Glukosesirup, Rotweinextrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt, Konservierungsmittel: Natriumbenzoat

Allergenhinweise:

keine

Nährwerte je 100g

Brennwert:	464 kJ / 111kcal
Fett:	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,6 g
einfach ungesättigte Fettsäuren:	g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren:	g
Kohlenhydrate:	6,6 g
davon Zucker:	1,6 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	12,0 g
Salz:	1,0 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