



Katharinenhof

Gulasch ungarische Art

Durchschnittliche	pro
Nährwerte	100 g
Brennwert KJ/kcal	604/145
Fett	9,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	5,3 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,3 g

Zutaten: 54% Schweinefleisch, 8% Paprika, Wasser, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Tomaten, **MILCHZUCKER**, Gewürze, Karotten, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Olivenöl, Dextrose, Aromen, Stärke, **SELLERIE**, Lauch, Zucker, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Karamell, Würze, Maltodextrin, Rotwein, Gewürzextrakte, Säureregulator: Citronensäure, Rauch, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Lorbeerblätter, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat u. L-Ascorbinsäure, Piment ganz.

Gewicht: 1000g

Zubereitungsanleitung:

Das Gulasch mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.

Beutel aufschneiden, Gulasch entnehmen und genießen.

Oder Beutel aufschneiden, Gulasch in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° Ober-/Unterhitze erwärmen.

Artikel Nr.: 6762

Charge: 1234



ungekühlt transportierbar, nach dem Transport bitten wir, die Ware im Kühlschrank gekühlt zu lagern.

mindestens haltbar bis:

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!

Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim, Tel. 07643 3339930