

## **Bergkräuter Ripperl, sous vide, vac.**

### **Wiesbauer Gourmet**

Nettogewicht: 500 g

**Produktbeschreibung:** Mit Kräutern marinierte schonend gegarte (Sous Vide) Ripperl.

**Zutaten:** Spareribs mariniert: Schweinerippen (91%), Wasser (8%), karamellierter Zuckersirup, Kräuter, Maltodextrin, Stabilisatoren: Natriumcitrate, Natriumcarbonate; getrockneter Glucosesirup, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Gewürzextrakte, Gewürze, Verdickungsmittel: Xanthan

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

### **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.

### **Nährwerte je 100g**

Brennwert:	906 kJ / 219 kcal
Fett:	17,0 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,7 g
Kohlenhydrate:	<0,5 g
davon Zucker:	<0,5 g
Ballaststoffe:	- g
Proteine	16,0 g
Salz:	1,8 g

Produkt gekühlt und trocken bei +2 bis +7°C lagern, vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

Verpackung: Siegelrandbeutel, vac.

### **Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

### **Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Österreich

**MHD: in Tagen ab Anlieferung: 40**