

# Gamsbraten Fertiggericht

Artikelnummer:

806

## Verzeichnis der Zutaten:

Sauce Wildfond (Trinkwasser, Wildknochen, Zucker, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Pflanzenfett ungehärtet, Sellerie, Speckschwarten, Johannis- und Preiselbeeren, Rotweinessig (enthält Sulfit), Lauch, Orangen, Gewürze, Petersilie); Weizenmehl, Rotwein (enthält Sulfit), Schlagobers mit 32% Fett, Speisesalz jodiert, Sojasauce (Wasser, Sojabohnen, Weizen, Salz); Gamsfleisch gegart

## 14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):

	<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
<b>E</b>	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
<b>A</b>	Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
<b>L</b>	Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Ja
<b>B</b>	Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
<b>H</b>	Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
<b>N</b>	Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
<b>G</b>	Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
<b>M</b>	Senf und -erzeugnisse	Nein
<b>C</b>	Eier und -erzeugnisse	Nein
<b>D</b>	Fisch und -erzeugnisse	Nein
<b>F</b>	Soja und -erzeugnisse	Ja
<b>P</b>	Lupine	Nein
<b>O</b>	Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Ja
<b>R</b>	Weichtiere	Nein

## Menge bestimmter Zutaten:

56,7% Sauce, 43,3% Gamsfleisch gegart (%-Angaben beziehen sich auf die Gesamteinwaage)

## Nettofüllmenge:

12 x 300g im Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

Lagerung bei -18°C, nach dem Autauen nicht wieder einfrieren und nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

Den tiefgefrorenen Kochbeutel in reichlich siedendes Wasser geben und nach erneutem Aufkochen bei mäßiger Hitze ca. 15 - 20 min. ziehen lassen. Kochtopf nicht zudecken, da der entstehende Wasserdampf den Beutel aufbläht. Das Produkt nur im durch erhitzten Zustand verzehren.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	
	Kcal	
Fett (g)		
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		
Kohlenhydrate (g)		
- Anteil Zucker (g)		
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		
Salz (g)		