



# Jägerbraten

mit Champignonsoße

## Zubereitungsanleitung:

Den Braten mit dem Beutel 40 Min. bei 80°C im Wasserbad erwärmen. Beutel aufschneiden, Braten entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen. Oder Beutel aufschneiden, Braten mit der Soße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 64% Schweinefleisch, 4% Champignons, Wasser, **SCHLAGSAHNE**, Kartoffelstärke, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Tomaten, Sonnenblumenöl, **MILCHZUCKER**, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), modifizierte Stärke, Dextrose, Karotten, **WEIZENMEHL**, Stärke, Hefeextrakt, Aromen ( mit **WEIZEN** ), Verdickungsmittel Guarkernmehl u. Xanthan, Lauch **SELLERIE**, Tomatenmark, Apfelextrakt, Gewürze, Zucker, Karamell, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Rotwein, Aromen, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat u. Natriumisoascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Glucosesirup, Konservierungsstoff: Sorbinsäure u. Natriumbenzoat u. Natriumdisulfit, Lorbeerblätter, Piment ganz, Rohrzucker, Saccharose, Säuerungsmittel: Citronensäure.  
Kann Spuren von **EIER, SOJA u. SENF** enthalten.

**Gewicht: 1,5 kg**

**Artikel Nr.: 368569**

**Charge: 1234**

Frischflescheinwaage: 1200g



ungekühlt transportierbar, nach Erhalt  
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.  
Mindestens haltbar bis:

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
<u>Nährwerte</u>	<u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	706/169
Fett	11,02 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Kohlenhydrate	5,5 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,4 g

Hergestellt für: Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**