



Rehragout

Zubereitungsanleitung:

Das Ragout mit dem Beutel im Wasserbad für 40 Min. bei 80° C erwärmen. Beutel aufschneiden, Ragout entnehmen und genießen.

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

Zutaten: 53% Rehfleisch, Kartoffelstärke, Tomaten, **MILCHZUCKER**, Preiselbeeren, Zwiebeln, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Karotten, modifizierte Stärke, Zucker, **WEIZENMEHL**, Lauch, **SELLERIE**, Stärke, Glukose-Fruktose-Sirup, Hefeextrakt, Aromen (**mit WEIZEN**), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Apfelextrakt, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Gewürze, Dextrose, Karamell, Rotwein, Aromen, Säuerungsmittel: Citronensäure, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Würze (mit **WEIZEN**), Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geliemittel, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz, Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Artikel Nr.: 466950

Füllgewicht: 900g

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

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u> <u>Nährwerte</u>	<u>pro</u> <u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	192/45
Fett	0,84g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	7,9 g
davon Zucker	1,9 g
Eiweiß	1,6 g
Salz	0,91g



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgerei.de

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!