

THOM

BY THOMAS RATH

Ein sous vide Produkt aus der Handwerksküche Kalmerwald

Lieblingsgulasch

Zutaten: 53% Rindfleisch(Bürgermeisterstück), 9% Paprika, Wasser, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Rapsöl, Tomaten, Speisesalz jodiert (Salz,Kaliumjodat), **MILCHZUCKER**, Karotten, Gewürze, Palmfett, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Lauch, **SELLERIE**, Stärke, Aromen (**mit WEIZEN**) Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkemehl u. Xanthan, Geköimte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Tomatenmark, Apfelextrakt, Dextrose, Zucker, Karamell, Rotwein, Aromen, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Säuerungsmittel: Citronensäure, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz. Kann Spuren von **EIER,SOJA,SENF** enthalten.

Zubereitungsanleitung:

Das Gulasch im Wasserbad (im Beutel) für ca. 40 Min. bei 80 Grad C erwärmen.

Beutel aufschneiden und Produkt entnehmen - servierfertig.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	401/95
Fett	2,85
davon gesättigte Fettsäuren	1,2
Kohlenhydrate	5,3
davon Zucker	1,4
Eiweiß	12
Salz	0,81

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

mindestens haltbar bis:

Artikel Nr.: 467031

Füllgewicht: 600g

Frischflescheinwaage: 400g
Gewichtsverlust durch Erhitzen

Charge: 1234

Produziert in Elzach im Schwarzwald.

Oberen Metzgerei Winterhalter, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach

DE
BW-EV-308
EG