

THOM

BY THOMAS RATH

Ein sous vide Produkt aus der Handwerksküche Kalmerwald

Rehragout

Zutaten: 55% Rehfleisch , 5% Kartoffelstärke, Wasser, Tomaten, Preiselbeeren, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **MILCHZUCKER** , Zucker, Zwiebeln, Karotten, Glukose-Fruktose-Sirup, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL** , Stärke, Lauch, **SELLERIE** , Hefeextrakt, Aromen (mit **WEIZEN**), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl u. Xanthan , Tomatenmark, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Apfelextrakt, Gewürze, Dextrose, Karamell, Rotwein, Säuerungsmittel: Citronensäure , Aromen, Geliemittel , Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Würze (mit **WEIZEN**), Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatrium glutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz, Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF**

Zubereitungsanleitung:

Das Ragout 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	180/42
Fett	0,76
davon gesättigte Fettsäuren	0,3
Kohlenhydrate	7,5
davon Zucker	2,2
Eiweiß	1,4
Salz	0,98

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

mindestens haltbar bis:

Artikel Nr.: 467037

Füllgewicht: 600g

Frischfleischeinwaage: 400g
Gewichtsverlust durch Erhitzen

Charge: 1234

Produziert in Elzach im Schwarzwald.

Oberen Metzgerei Winterhalter, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach

DE
BW-EV-308
EG