



Schaschlik in Soße

aus Schweinefilet geschnitten

Zubereitungsanleitung:

Beutel mit Inhalt im Wasserbad für ca. 40 Min. bei ca 80 Grad erwärmen. Beutel aufschneiden, Schaschlik entnehmen und servieren.

Alternativ: Beutel aufschneiden, Schaschlik in eine feuerfeste Form geben und im Backofen bei 100 Grad Ober- und Unterhitze 1 Stunde erwärmen.

Zutaten: 49% Schweinefleisch, 8% Paprika, Wasser, Zwiebeln, Knochen (Rind), Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Tomaten, **MILCHZUCKER** , Karotten, Gewürze, modifizierte Stärke, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Raffiniertes Olivenöl, **WEIZENMEHL** , Lauch, **SELLERIE**, Stärke, Dextrose, Aromen (mit **WEIZEN**), Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Apfelextrakt, Zucker, Karamell, Aromen, Rotwein, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Säuerungsmittel: Citronensäure , Würze (mit **WEIZEN**), Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz, Kann Spuren von **EIER,SOJA,SENF**

Artikel Nr.: 467986

Charge: 1234

Gewicht: 1000g

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

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	577/138
Fett	8.83
davon gesättigte Fettsäuren	3,5
Kohlenhydrate	5,1
davon Zucker	1,3
Eiweiß	9,7
Salz	1,3



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

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!