



Schweinefilet

in Pfifferlingsoße

Zubereitungsanleitung:

Das Schweinefilet mit dem Beutel 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.
Beutel aufschneiden,
Filet entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen.

Zutaten: 52% Schweinefleisch, 8% **SCHLAGSAHNE**, 6% Kartoffelstärke, Wasser, 4% Pfifferlinge, Tomaten, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **MILCHZUCKER**, Zwiebeln, Rapsöl, modifizierte Stärke, Palmfett, Karotten, **WEIZENMEHL**, Kirschwasser, Hefeextrakt, Aromen (mit **WEIZEN**), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl u. Xanthan, Lauch, **SELLERIE**, Tomatenmark, Apfelextrakt, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Gewürze, Zucker, Dextrose, Rotwein, Karamell, Aromen, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisator: Carrageen, Würze (mit **WEIZEN**), Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Knoblauchpulver, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Kurkuma, Lorbeerblätter, Piment, Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Füllgewicht: 1,1 kg

Artikel Nr.: 6725

Charge: 1234



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

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	567/135
Fett	6,06 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	9,0 g
davon Zucker	1,7 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,45 g

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

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!