



Putenbrustfilet mit Sauce Hollandaise

Zubereitungsanleitung:

Die Putenbrust mit dem Beutel im Wasserbad für 40 Min. bei 80 Grad C erwärmen. Beutel aufschneiden, Putenbrust entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen.

Zutaten: 58% Putenfleisch (Brust), Wasser, Sonnenblumenöl, **BUTTERREINFETT**, Palmfett, modifizierte Stärke, Zucker, **EIGELB**, Gemüseextraktzubereitung, Kartoffelstärke, WEIZENMEHL, Zwiebelpulver, Zitronensaftkonzentrat, **MOLKENERZEUGNIS**, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Pfeffer, Weißweinessig, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Aromen (mit **WEIZEN, GERSTE, MILCH**), **MILCHZUCKER**, Dextrose, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan, **MILCHEIWEIß**, Aromastoffe, Aromen, Rauch, Gewürzextrakte, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.

Gewicht: 900g

Artikel Nr.: 470621

Charge: 1234

Frischfleischeinwaage: 540g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	377/90
Fett	3,51 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	2,1 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,0 g



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

Hergestellt für: Evvinum GmbH, Niedervaldstr.10, 79336 Herbolzheim

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!