



Schweinefilet mit Cognac-Rahmsoße

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: 54% Schweinefleisch, Wasser, Kartoffelstärke, **MILCH (EINSCHLIEßLICH LAKTOSE)**), Tomaten, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **MILCHZUCKER**, Zwiebeln, Palmfett, Karotten, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Stärke, Cognac, Weinbrand, Hefeextrakt, Apfelextrakt, Aromen (mit **WEIZEN**) , Lauch, **SELLERIE**, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkernmehl u. Xanthan, Tomatenmark, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Gewürze, Dextrose, Zucker, Karamell, Rotwein, Aromen, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Rauch, Säuerungsmittel: Citronensäure, Stabilisator: Carrageen, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz.

Kann Spuren von **EIER,SOJA,SENF** enthalten.

Gewicht: 1,1 kg

Artikel Nr.: 470655

Charge: 1234

Frischfleischeinwaage: 700g

<u>Durchschnittliche Nährwerte</u>	<u>pro 100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	506/120
Fett	4,33 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	9,4 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,2 g



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

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

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!