



Gulasch ungarische Art

Zubereitungsanleitung:

Das Gulasch mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.

Beutel aufschneiden, Gulasch entnehmen und genießen.

Oder Beutel aufschneiden, Gulasch in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 54% Schweinefleisch, 8% Paprika, Wasser, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), Tomaten, **MILCHZUCKER**, Gewürze, Karotten, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Olivenöl, Dextrose, Aromen, Stärke, **SELLERIE**, Lauch, Zucker, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkemehl u. Xanthan, Tomatenmark, Karamell, Würze, Maltodextrin, Rotwein, Gewürzextrakte, Säureregulator: Citronensäure, Rauch, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Lorbeerblätter, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat u. L-Ascorbinsäure, Piment ganz.

Artikel Nr.: 475323

Gewicht: 900g

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

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
<u>Nährwerte</u>	<u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	604/145
Fett	9,23 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,6 g
Kohlenhydrate	5,3 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	10 g
Salz	1,3 g



Obere Metzgerei F.Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgerei.de

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!