



# Rahmbraten

mit Soße

## Zubereitungsanleitung:

Den Braten mit dem Beutel 40 Min. bei 80°C im Wasserbad erwärmen. Beutel aufschneiden,

Braten entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen.

Oder Beutel aufschneiden, Braten mit der Soße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 64% Schweinefleisch, Wasser, 3,8% **SCHLAGSAHNE**, Kartoffelstärke, Knochen ( Rind ), jodiertes Speisesalz ( Salz, Kaliumjodat), Tomaten, **MILCHZUCKER**, Zwiebeln, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Palmfett, modifizierte Stärke, Karotten, **WEIZENMEHL**, Dextrose, Apfelextrakt, **AROMEN ( MIT WEIZEN )**, Hefeextrakt, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Guarkenmehl u. Xanthan , Lauch, **SELLERIE**, Tomatenmark, Gewürze, Zucker, Rotwein, Karamell, Aceto Balsamico weiss, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Säureregulator: Citronensäure, Rauch, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Stabilisator: Carrageen, Lorbeerblätter, Piment ganz.

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

Artikel Nr.: 478748

Gewicht: 1,5 kg

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	728/175
Fett	12,01 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g
Kohlenhydrate	5,0 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,6 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!**