



# Schweinefilet Feldberg

in Jägersoße

## 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: 55 % Schweinefleisch, 6% Pilze, Wasser, **MILCH u SAHNE**, Kartoffelstärke, Knochen ( Rind ), **WEIZENMEHL**, Speisesalz jodiert (Salz,Kaliumjodat), Tomaten, Zwiebeln, **FRISCHKÄSE**, **MILCHZUCKER**, pflanzliches Fett teilweise gehärtet (Raps, Palm), modifizierte Stärke, Weinbrand, Karotten, Sonnenblumenöl, gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), Aromen ( mit **WEIZEN** ), Hefeextrakt, Dextrose, Verdickungsmittel: Guarkernmehl u.Xanthan, Lauch, **SELLERIE**, Tomatenmark, Zucker, Apfelextrakt, Gewürze, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Hefe, Rotwein, Karamell, Aromen, **EIGELB**, **MILCH**, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff: Sorbinsäure, Natriumbenzoat, Natriumdisulfit, Maltodextrin, Rauch, Säuerungsmittel: Citronensäure u. Milchsäure, Würze (mit **WEIZEN**) Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriuminosinat, Dinatriumglutamat, u.Dinatriumguanylat, Glucosesirup, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat, Lorbeerblätter, Piment ganz, Rohrzucker, Saccharose,  
**Kann Spuren von SOJA u.SENF enthalten .**

Artikel Nr.: 478949

Gewicht: 1100g

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

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u> <u>Nährwerte</u>	<u>pro</u> <u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	393/93
Fett	3,03 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	5,7 g
davon Zucker	1,1 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,3 g



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

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**