



Ein sous vide Produkt aus der Handwerksküche Kalmerwald

Lammragout mit Kräuter der Provence

Zutaten: 40% Lammfleisch, 10% Karotten, 10% **SELLERIE**, 0,2% Gewürzmischung
Kräuter der Provence, Wasser, Kartoffelstärke, Tomaten, Nitritpökelsalz (Kochsalz,
Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Ingwer, Zwiebeln, **MILCHZUCKER**,
Palmfett, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, **WEIZENMEHL**, Lauch, Stärke,
Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl u. Xanthan, Aromen (mit **WEIZEN**),
Tomatenmark, Knoblauch, Apfelextrakt, Gewürze, Zucker, Karamell,
Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Rotwein, Geschmacksverstärker:
Dinatriuminosinat u. Dinatriumguanylat u. Dinatriumglutamat, Stabilisator:
Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat, Dextrose, Maltodextrin, Würze (mit **WEIZEN**),
Rapsöl, Säuerungsmittel: Citronensäure, Aromen, Lorbeerblätter, Kurkuma,
Säuerungsmittel: Zitronensäure, Piment ganz, Gewürzextrakte, Zwiebelpulver,
Knoblauchpulver. Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten

Zubereitungsanleitung:

Das Ragout mit dem Beutel im Wasserbad für 40 Min. bei 80° C erwärmen. Beutel aufschneiden, Ragout entnehmen und genießen. Oder Beutel aufschneiden, Ragout in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° Ober-/Unterhitze erwärmen.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	362/86
Fett	2,57 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,0 g
Kohlenhydrate	6,3 g
davon Zucker	1,6 g
Eiweiß	9,4 g
Salz	1,2 g

ungekühlt transportierbar, nach dem Transport bitten wir, die Ware im Kühlschrank gekühlt zu lagern.

mindestens haltbar bis:

**Artikel Nr.: Füllgewicht: 600g
479513**

Frischfleischeinwaage: 400g
Gewichtsverlust durch Erhitzen

Charge: 1234

Produziert in Elzach im Schwarzwald.

Obere Metzgerei Winterhalter, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach



Ein sous vide Produkt aus der Handwerksküche Kalmerwald

Kartoffel Knödelinos

Zutaten: 80% Kartoffeln, Wasser, Kartoffelstärke, Speisesalz,
Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure,
Verdickungsmittel: Guarkenmehl, Antioxidationsmittel:
NatriummetabiSULFIT

Im Topf Wasser heiß werden lassen (ca. 80°C), Knödel aus der Verpackung nehmen und 15-20 Minuten im heißen Wasser durchziehen lassen. Noch heiß servieren.

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	524/124
Fett	0,09 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1 g
Kohlenhydrate	28 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	1,5 g
Salz	0,64 g

ungekühlt transportierbar, nach dem Transport bitten wir, die Ware im Kühlschrank gekühlt zu lagern.

mindestens haltbar bis:

Artikel Nr.: 6894

Gewicht: 180g

Charge: 1234

Produziert in Elzach im Schwarzwald.

Obere Metzgerei Winterhalter, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach

