

THOM

BY THOMAS RATH

Ein sous vide Produkt aus der Handwerksküche Kalmerwald

Pute Bombay

Putenragout in Curry Soße

Zutaten: 41% Putenfleisch(Brust), 7% Kartoffelstärke, 7% **SCHLAGSAHNE**, 6% Ananas, Wasser, Birnen, Pfirsiche, Zucker, Palmfett, Curry, Speisesalz jodiert (Salz, Kaliumjodat), **WEIZENMEHL**, modifizierte Stärke, **MILCH**, Zwiebelpulver, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), **MILCHZUCKER**, Hefeextrakt, Dextrose, **MILCHEIWEIß**, Säuerungsmittel: Citronensäure, Glucosesirup, Rapsöl, Aromastoffe, Aromen, Rauch, Gewürzextrakte, Kurkuma, Knoblauchpulver, Verdickungsmittel Xanthan, Stabilisator: Carrageen, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat und L-Ascorbinsäure, Konservierungsstoff: Kaliumnitrat.

Zubereitungsanleitung:

Das Ragout im Wasserbad (im Beutel) für ca. 40 Min. bei 80 Grad C erwärmen. Beutel aufschneiden und Produkt entnehmen - servierfertig.

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
Nährwerte	100 g
Brennwert KJ/kcal	512/122
Fett	3,85 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
Kohlenhydrate	11 g
davon Zucker	3,3 g
Eiweiß	11 g
Salz	1,3 g

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

mindestens haltbar bis:

Artikel Nr.: Füllgewicht: 600g
479512

Frischfleischeinwaage: 400g
Gewichtsverlust durch Erhitzen

Charge: 1234

Produziert in Elzach im Schwarzwald.

Obere Metzgerei Winterhalter, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach

