



Hirschedelragout mit Zartbitterschokolade

GERNEKOCH GmbH

BESCHREIBUNG

Hirschedelragout mit Zartbitterschokolade

ZUTATEN

Rotwildfleisch (35 %), Zwiebel, Rotwein (enthält SULFITE), Apfelsaft aus Apfelsaftkonzentrat, Karotten, gelbe Rüben, SELLERIE, SCHLAGOBERS, Gemüsfond (Wasser, Speisesalz, Stärke, Zucker, Hefeextrakt, SELLERIE, Petersilie, Pastinake, Zwiebel, Karotten, Shiitakepilze), Rapsöl, Preiselbeerfruchtaufstrich (Priselbeeren, Zucker, Geliermittel: Pektine, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Maisstärke, Tomatenmark, Schokoladekuvertüre (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Lecithine (SOJA), natürliches Vanillearoma), Orangen, Vollsalz (Speisesalz, Kaliumjodid), Senf (Wasser, SENFSAAT, Weingeistessig, Zucker, Speisesalz, Gewürze, natürliches Aroma), Röstzwiebel (Zwiebel, Sonnenblumenöl, WEIZENMEHL, Speisesalz), Gewürze (enthält SENFSAAT).

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Ragout

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	564 kJ/ 135 kcal	Fett	66.00 g	gesätt. Fettsäu.	2.20 g
Kohlenhydrate	8.20 g	davon Zucker	55.70 g	Eiweiß	8.00 g
Salz	1.30 g				

ARTIKELNUMMER

03399

BEZEICHUNG

Hirschedelragout mit Zartbitterschokolade 330g (9 á 330g = 2970g)

GEWICHT

0.330 kg

MHD

240 Tage

BESTELL EH

1 STK

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

EAN CODE

