

# Rehbraten Fertiggericht

**Artikelnummer:**

802

**Verzeichnis der Zutaten:**

Sauce Wildfond (Trinkwasser, Wildknochen, Zucker, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Pflanzenfett ungehärtet, Sellerie, Speckschwarten, Johannis- und Preiselbeeren, Rotweinessig (enthält Sulfit), Lauch, Orangen, Gewürze, Petersilie); Weizenmehl, Rotwein (enthält Sulfit), Schlagobers mit 32% Fett, Speisesalz jodiert, Sojasauce (Trinkwasser, Sojabohnen, Weizen, Salz); Rehfleisch gegart

**14 Zutaten und Hilfsstoffe (Allergene):**

<b>Inhaltsstoff</b>	<b>Enthalten</b>
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	Nein
Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse	Ja
Sellerie und selleriehaltige Erzeugnisse	Ja
Krebstiere und Krebstiereerzeugnisse	Nein
Schalenfrüchte und Schalenfrüchteerzeugnisse	Nein
Sesamsamen und -erzeugnisse	Nein
Milch und -erzeugnisse einschließlich Laktose	Ja
Senf und -erzeugnisse	Nein
Eier und -erzeugnisse	Nein
Fisch und -erzeugnisse	Nein
Soja und -erzeugnisse	Ja
Lupine	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg	Ja
Weichtiere	Nein

**Menge bestimmter Zutaten:**

56,7% Sauce, 43,3% Rehfleisch gegart (%-Angaben beziehen sich auf die Gesamteinwaage)

**Nettofüllmenge:**

12 x 300g im Karton

**Mindesthaltbarkeitsdatum:**

siehe Verpackung

**Anweisungen für Aufbewahrung/Verwendung:**

Lagerung bei -18°C, nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und nach dem Öffnen sofort verbrauchen.

**Gebrauchsanleitung (falls erforderlich):**

Den tiefgefrorenen Kochbeutel in reichlich siedendes Wasser geben und nach erneutem Aufkochen bei mäßiger Hitze ca. 15 - 20 min. ziehen lassen. Kochtopf nicht zudecken, da der entstehende Wasserdampf den Beutel aufbläht. Das Produkt nur im durch erhitzten Zustand verzehren.

**Nährwerte pro 100 g:**

Brennwerte	kJ	
	Kcal	
Fett (g)		
- Anteil gesättigte Fettsäuren (g)		
Kohlenhydrate (g)		
- Anteil Zucker (g)		
Ballaststoffe (g)		
Eiweiß (g)		
Salz (g)		