

PRODUKTSPEZIFIKATION



Produktbezeichnung: Seemannslabskaus "Seute Deern"

Art.-Nr.: 57366 4,2 kg Dose

Produktbeschreibung:

Unser Seemannslabskaus wird noch nach alter überlieferter Seefahrtsrezeptur traditionell mit bestem gepökelten Rindfleisch hergestellt. Die fein gewolften Zutaten und die rötliche Farbe sind das Charakteristische an unserem Seemannslabskaus.

Verwendungsmöglichkeiten:

Dieses Gericht wird als eigenständige, sättigende Hauptmahlzeit angeboten. Traditionell serviert man dazu ein Spiegelei, Gewürzgurke, Rote Beete, einen Rollmops oder saures Heringsfilet (Bismarkhering).

Zubereitung:

Doseninhalt im Topf bei mittlerer Temperatur unter vorsichtigem Umrühren erhitzen, nicht kochen, oder im heißen Wasserbad erhitzen und mit den Beilagen servieren.

Zutaten:

Rinderfond (Rindfleisch, Trinkwasser), gepökeltes Rindfleisch 25 % (Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Natriumnitrit)), Kartoffeln, Zwiebeln, Kartoffelpüree, Rote Bete-Pulver, Gewürze (Pfeffer, Majoran).

Produktmerkmale: oK, oF, oG, Rd, oHG, oP, tfl, Lf, Gf, Hfr, okA

oK ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. deutscher LMZDV, oF ohne farbgebende Zusatzstoffe, oG ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe, Rd enthält garantierte Rindfleischbestandteile, oHG ohne Huhn/Geflügel, oP ohne Palmöl, -fett, tfl tafelfertig, Lf lactosefrei, Gf glutenfrei, Hfr hefefrei, okA ohne kennzeichnungspflichtige Allergene

Gebinde:

Art.-Nr.	VP-EH	Menge	VK-EH	Inhalt	
57366	KT	1	DS	2,0	

Nährwerte:

Durchschnittlich enthalten:	pro 100 g verzehrfertige Speise
Brennwert	346 kJ
	82 kcal
Fett	0,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,4 g
Kohlenhydrate	6,2 g
davon Zucker	0,8 g
Eiweiß	12 g
Salz	0,39 g

Mindesthaltbarkeit:

Trockene und kühle Lagerung, 42 Monate

Produktgruppe:

64 Feinkost-Spezialitäten Gourmet

Rezeptur:

22367 723 vom 02.10.2019