



Lammhüfte i. Thymiansoße

Zubereitungsanleitung:

Die Lammhüfte mit dem Beutel 40 Min. bei 80°C im Wasserbad erwärmen. Beutel aufschneiden, Lammhüfte entnehmen und die Soße ggf. im Topf noch einmal aufkochen.

Oder Beutel aufschneiden, Lammhüfte mit der Soße in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° C Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 52% Lammfleisch, Wasser, Knochen (Rind), Kartoffelstärke, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Tomaten, Zwiebeln, **MILCHZUCKER**, Karotten, Palmfett, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Stärke, Lauch, **SELLERIE**, Zucker, Hefeextrakt, **AROMEN (MIT WEIZEN)**, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenmehl , Tomatenmark, Gewürze, Karamell, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat , Aceto Balsamico weiss, Thymian, Antioxidationsmittel Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat ,Dinatriumguanylat u. Dinatriuminosinat, Maltodextrin, Rotwein,Säureregulator: Citronensäure, Stabilisator: Polyphosphat , Dextrose, Lorbeerblätter, Gewürzextrakte, Piment ganz, Farbstoff: Ammoniak-Zuckerulör, **WÜRZE (MIT WEIZEN)**. Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Artikel Nr.: 360701

Gewicht: 1,1 kg

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C
lagern. Mindestens haltbar bis:

Charge:

1234

<u>Durchschnittliche</u>	<u>pro</u>
<u>Nährwerte</u>	<u>100 g</u>
Brennwert KJ/kcal	444/105
Fett	3,15 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	7,1 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,4 g



Obere Metzgerei F.Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgerei.de

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!