KALMERWALD®
Schwarzwälder Spezialitäten

Rindergulasch mit Soße

Zubereitungsanleitung:

Das Gulasch mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen.
Beutel aufschneiden, Gulasch entnehmen und genießen.
Oder Beutel aufschneiden, Gulasch in eine feuerfeste Form geben und im Backofen 1 Stunde bei 120° Ober-/Unterhitze erwärmen.

Zutaten: 55 % Rindfleisch(Bürgermeisterstück), Wasser, Paprika, Zwiebeln, Knochen (Rind), Kartoffelstärke, jodiertes Speisesalz (Salz,Kaliumjodat), Tomaten, **MILCHZUCKER**, Gewürze, Karotten, Palmfett, modifizierte Stärke, Gekörnte Brühe (Würze, Speisesalz, Rapsöl), **WEIZENMEHL**, Raffien, Stärke, Dextrose, **SELLERIE**, Lauch, Zucker, Hefeextrakt, **AROMEN (MIT WEIZEN)**, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel Guarkenrmehl u.Xanthan , Tomatenmark, Karamell, Aceto Balsamico weiss, Aromen, Maltodextrin, Rotwein, Olivenöl, Säureregulator: Citronensäure, Gewürzextrakte, Rauch, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Lorbeerblätter, Konservierungsstoff; Kaliumnitrat, Piment ganz, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure u. Natrium-L-Ascorbat, Farbstoff: Ammoniak-Zuckerkulör,**WÜRZE (MIT WEIZEN)**. Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Artikel Nr.: 465254

Gewicht : 0,9 kg

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	397/94
Fett	2,90 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,2 g
Kohlenhydrate	5,4 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,3 g

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

Charge:

1234

DE BW-EV-308 EG

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

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!