



## Hirsch Edel Ragout (Gulasch)

aus Hirschschulter und -nacken, handgeschnitten



Artikelnummer: 51177  
Packungsart: Karton  
Verkaufseinheit: 10 kg  
Unterverpackung: 2.5 kg Beutel

### Produktmerkmale

- Hirschschulter- und -nacken
- handgeschnitten
- vakuumiert im Beutel
- blockgefrostet im 2,5 kg

### Kundenvorteile

- Zeitersparnis
- ganzjährig verfügbar

Convenience-Grad



### Zutaten

Hirschschulter- und Nacken, handgeschnitten

### Produkteigenschaften



<sup>1</sup> Dieses Produkt ist frei von Zusatzstoffen, die in Deutschland auf Speisekarten kenntlich gemacht werden müssen.

<sup>2</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Allergenen gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

<sup>3</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Lactose gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

<sup>4</sup> Ohne rezeptorischen Zusatz von Stoffen mit Gluten gemäß EU: VO (EU) 1169 / 2011 und CH: LKV, Art. 8 und Anhang 1, die in der EU bei Abgabe in Gemeinschaftsverpflegung auf Speisekarten oder sonstigen Angebotslisten kenntlich gemacht werden müssen. Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

### Zubereitung

Nur zum Verzehr in gegartem Zustand! Im Kern auf mindestens 80°C für 10 Min erhitzen!





# Produktinformation

Nährwertangaben	100 g Basisprodukt
Kilojoule	423.0 kJ
Kilokalorien	101.0 kcal
Fett	1.5 g
- davon: gesättigte Fettsäuren	0.6 g
Kohlenhydrate	1.0 g
- davon: Zucker	1.0 g
Eiweiss	20.6 g
Salz	0.2 g
Packungsinformationen	Anzahl
Packungsart	Karton
VE	10 kg
Unterverpackung	2.5 kg Beutel

## Lagerbedingungen

Tiefkühlkost: nur lagerfähig bei -18°C. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.