



Systine Rostbraten vom Beiried Sous-vide 10 Stück à ca. 160 g

Produkt	019859	Erhältliche Einheiten	BT -1,6KG, KG
Nettofüllmenge	1600 g	Marke	Systine

Produktbeschreibung

Der Rostbraten vom Beiried ist perfekt rosa und zart. Er ist ideal geeignet für den schnellen Grillteller oder für einen Zwiebelrostbraten wie aus dem Bilderbuch - speziell in Kombination mit der Systine Zwiebelsauce.

Inhaltsstoffe

Rindfleisch 95 %, Olivenöl, Thymian, Speisesalz jodiert(Speisesalz,Kaliumjodid,Trennmittel:E35), Pfeffer.

Merkmale / Ernährungshinweise

Tiefgekühlt
Wiegeprodukt
Vorbestellprodukt
Glutenfrei
Laktosefrei

Aufbewahrungshinweis

gekühlt lagern bei +2 °C bis +4 °C, inn. 1 Tag verzehren

Verwendungshinweis

Geräteeinstellung Konvenktomat: Heißluft 217 °C Zubereitungsdauer: 3 Minuten
Zubereitung: Zubereitung am Grillblech, danach das Fleisch mit der heißen Systine Zwiebelsauce (Artikelnummer: 019864) nappieren. Alternative Zubereitung: Bei scharfer Hitze in einer Pfanne beidseitig braten und mit der Systine Zwiebelsauce (Artikelnummer: 019864) nappieren.

Nährwerte

100 g

	Menge
Energie	832 kJ (198 kcal)
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	1,4 g
Fett	11,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,4 g
Eiweiß	22,4 g
Salz	0,73 g