



Wiesbauer Rinderbackerl geschmort 2 kg

Rinderbacken, sous vide gegart

Produkt	140260	Erhältliche Einheiten	PK
Nettofüllmenge	2 kg	Marke	Wiesbauer

Produktbeschreibung

zarte Rinderbackerl in intensiver Schmorsauce - Unter der Marke SYSTINE bietet Eurogast Grisse mann individuelle Lösungen für einen vereinfachten Ablauf in der Küche. Systine unterstützt Köche bei Arbeitsschritten in der Wertschöpfungskette. Vom präziserem Einkauf über Menüplanung bis zu fertigen Speisenkomponenten. Mit wenigen gut planbaren Arbeitsschritten werden den Gästen hochwertige Gerichte serviert [] und das mit wesentlich geringerem Aufwand und Personaleinsatz als bisher.

Inhaltsstoffe

Zutaten: Rinderbackenfleisch 74%, Sauce 26% (Wasser, natürliche Aromen, getrockneter Glukosesirup, Rotweine xtrakt, Gewürze, modifizierte Stärke, Sonnenblumenöl, Zucker, Kräuterextrakt).

Aufbewahrungshinweis

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck

Verwendungshinweis

Geräteeinstellung Konvektomat: Kombidampf 120 °C bei 35 % Dampf
 Zubereitungsdauer: 8 Minuten Zubereitung: Die Sauce separat erhitzen und das Rinderbackerl damit nappieren. (Angabe pro Portion) Alternative Zubereitung: In einer Casserole die Rinderbackerl in der Sauce vorsichtig zum Kochen bringen und für 10 Minuten leicht siedend erhitzen.

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~484 kJ (115 kcal)
Kohlenhydrate	~ 4,3 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 1,1 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 4,2 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 1,5 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 15 Gramm
Salz	~ 0,67 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Fleisch	Europäische Union	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Rinderbacken, sous vide gegart