

Sauerbraten vom Langeooger Rind - 230g

Nicht typisch norddeutsch, aber gekonnt auf den Tisch gebracht! 130g Rindfleisch in 100g Sauerbratensosse, mit Sanddorn verfeinert. Zubereitung: Erwärmen Sie den Sauerbraten bei mittlerer Hitze in der eigenen Soße. Geben Sie etwas Wasser hinzu, da die Soße leicht einkocht. Nach Anbruch kühl aufbewahren und zügig verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Unzubereitet pro 100 g		Unzubereitet pro Portion 230 g	
Brennwert kj	673 kj	Brennwert kj	673 kj
Brennwert kcal	161 kcal	Brennwert kcal	161 kcal
Fett	9,7 g	Fett	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g	davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Kohlenhydrate	4,6 g	Kohlenhydrate	4,6 g
davon Zucker	4,0 g	davon Zucker	4,0 g
Eiweiß	14 g	Eiweiß	14 g
Salz	1,2 g	Salz	1,2 g

Zusätzliche Informationen

56.5% Rindfleisch, 35.2% Fleischbrühe, 2.17% Zucker*, 2.17% Essig*, 2.17% Honig*, 0.435% Tomatenmark*, 0,435% Karotte*, 0.435% Zwiebeln*, 0.435% Maisstärke*

alle Zutaten mit* aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006
Eu/NichtEu-Landwirtschaft