

Wildschwein-Terrine 500



Rezept Nr. :TRD-00128-500-DE
Datum :25.01.2020
Beschreibung :Wildschweinfleisch, Schweinsleber, Speck, glacierter Kürbis, Äpfeln und Steinpilze werden mit Vollrahm und Ei zu einer köstlichen Mischung verarbeitet. Herbsttrompeten, Korinthen, Kürbis und Kürbiskerne, Brandy, Madeira, Gewürze und Kräuter geben der Kreation die richtige Geschmacksnote. Die Meisterleistung wird mit einem Wirsingblatt ummantelt.
EAN : 7640169771156
Haltbarkeit : 50 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Wildschwein-Terrine

Wirz-Wirsing

Terrinen-Form 500g

Stülpkarton Terrinen 130-500g

Nährwertinformation

	Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100%	Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100%	Vorgegebene Nährstoffe 1 Stück
Energie (Kilojoule)	4.173,33 kj 997,45 kcal	834,67 kj 199,49 kcal	
Eiweiß	62,22 g	12,44 g	
Fett, total	68,83 g	13,77 g	
Kohlenhydrate, total	17,41 g	3,48 g	
Ballaststoffe	3,99 g	0,80 g	
Zucker	21,79 g	4,36 g	
Fettsaeuren, gesaettigt	23,41 g	4,68 g	
Salz	9,4 g	1,9 g	
Fettsaeuren, einfach unge	22,22 g	4,44 g	
Fettsaeuren, mehrfach ung	6,50 g	1,30 g	

Allergene

Eier, Lactose, Sulphite.

Zusammensetzung

Wildschwein-Terrine 88% (Wildschweinragout 42%, Kochspeck 7.6%, Wurstspeck 7.6%, Vollrahm 7.6% (Stabilisator: E407, **Lactose**), Kürbis 7.6%, Zwiebeln, Apfel, Schweinsleber, Vollei (Citronensäure, **Eier**), Madeira (**Sulphite**), Brandy (**Sulphite**), Kürbiskerne, Korinthen (**Sulphite**), Terrinengewürz, Sonnenblumenöl, Steinpilze, Rötungspulver, Herbsttrompeten, Thymian, Oregano, Wacholder), Wirz-Wirsing 12%.