

Perlhuhn-Terrine 250



Rezept Nr. :TRD-00121-250-DE
Datum :07.02.2020
Beschreibung :Den Ausspruch von Henri IV. "Jeder Franzose soll sonntags ein Huhn (Perlhuhn) im Topf haben!" kennt eigentlich jeder, der gerne isst. Und wer gerne isst, wird mit dieser Terrine ein besonderes Erlebnis geniessen können. Perlhuhnfleisch mit Vollrahm, verschiedenen Pilzen, Sherry und Pistazien verarbeitet. Ein wahrer Genuss!
EAN : 7640169770241
Haltbarkeit : 50 Tage ab Produktion

Für 1 Stück

Zutaten :

Zutaten

Perlhuhn-Terrine

Terrinen-Form 250g

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)	1.842,46 kj 440,36 kcal	736,98 kj 176,14 kcal	
Eiweiß	27,91 g	11,16 g	
Fett, total	31,74 g	12,70 g	
Kohlenhydrate, total	5,60 g	2,24 g	
Ballaststoffe	1,90 g	0,76 g	
Zucker	1,15 g	0,46 g	
Fettsäuren, gesättigt	15,85 g	6,34 g	
Salz	4,2 g	1,7 g	
Fettsäuren, einfach unge	11,27 g	4,51 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	2,56 g	1,02 g	

Allergene

Lactose, Eier, Schalenfrüchte, Sulphite.

Zusammensetzung

Perlhuhn-Schenkel 46%, Vollrahm 35% (StabilisatorE407) 23% (**Milch**),Sherry (**Schwefeldioxid und Sulphite**), Vollei 4.6% (Citronensäure), (**Eier**),Champignons, Austernseitlinge, Shii-Take, Weisswein (**Schwefeldioxid und Sulphite**),Terrinengewürz, Pistazien (**Schalenfrüchte**),Pökelsalz, Herbsttrompeten, Ingwer, Pfeffer.