

850131 Rote-Rüben-Tatar

Unser Rote-Rüben-Tatar ist eine kreative und raffinierte Variante des klassischen Tatars. Statt Fleisch werden hier rote Rüben verwendet, die mit Gewürzen, Kräutern und feinen Saucen vermischt werden. Serviert auf knusprigem Brot oder als Beilage zu Salaten ist das Rote-Rüben-Tartar eine schmackhafte Alternative, die nicht nur den Gaumen sondern auch das Auge begeistert.

Verkaufseinheit	Sous Vide Beutel
Nettogewicht	1kg
Abtropfmenge	---
Mindesthaltbarkeitsdatum	Ungeöffnet 90 Tage ab Produktionsdatum / nach dem Öffnen zügig aufbrauchen
Lagerbedingungen	Bei max. 7°C
Zutaten	Rote Rüben, Kräuterseitlinge, Champignons, Shiitakepilze, DELKATESSGURKEN (Gurken, Wasser, SÄUREESSIG, Salz, Zucker, Süßungsmittel [Saccharin], natürliche Aromen, Konservierungsstoff [E211]), KETCHUP (Tomatenmark [Tomaten], Zucker, WEINGEISTESSIG, modifizierte Stärke, Salz, Säuerungsmittel [Zitronensäure], Gewürze, Gewürzextrakte, Konservierungsstoff [Kaliumsorbat]), Zwiebel, Tafelöl, DIJON SENF (Wasser, SENFSAAT, BRANTWEINESSIG, Säuerungsmittel [Zitronensäure], Antioxidationsmittel [KALIUMMETABISULFIT], KAPERNBEEREN EINGELEGT (Kapernbeeren, WEINGEISTESSIG, Wasser, Salz, Gewürze), WORCESTERSAUCE (Wasser, GERSTENMALZESSIG, Melasse, Tamarinde, Speisesalz, Zwiebel, Cayennepfeffer, Knoblauch, Gewürznelken, Säuerungsmittel: Citronensäure), Weinbrand, Salz, Maisstärke, Paprikapulver (Paprika), Pfeffer schwarz, Cayennepfeffer (Chili).
Allergene	A (Gluten), M (Senf), O (Sulfite), F (Soja)