

# Produktspezifikation

850016 Kalbsackerl Sous Vide gegart in Sauce



<b>Artikelnummer</b>	<b>850016</b>
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Kalbsackerl Sous Vide gegart in Sauce</b>

<b>Hersteller:</b> Matty GmbH St. Margarethen 151b 6220 Buch in Tirol Österreich office@matty.at +43 5337 21046
---

<b>Verkaufseinheit</b>	Beutel zu ca. 3kg / Mind. 50% Fleischanteil
<b>Abtropfmenge</b>	
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	Ungeöffnet 90 Tage ab Produktionsdatum / nach dem Öffnen zügig aufbrauchen
<b>Lagerbedingung</b>	Bei max. 7°C

## Produktbeschreibung

Unsere Sous Vide gegarte Kalbsackerl sind zarte und saftige Stücke vom Kalb, die aus den Backenmuskeln des Tieres stammen. Sie sind bekannt für ihre zarte Textur und ihren reichen Geschmack. Kalbsackerl sind eine Delikatesse und werden oft mit einer reichen Sauce und Beilagen wie Kartoffelpüree oder Gemüse serviert. Schonend pasteurisiert.
--

# Produktspezifikation

850016 Kalbsbackerl Sous Vide gegart in Sauce

## Produktfoto (Serviervorschlag)



## Zutaten

Kalbfleisch (Kalbsbackerl), SCHMORSAUCE (Kalbsjus [Kalbsknochen, Wasser, ROTWEIN, Zwiebel, SELLERIE, Karotten, Tomatenmark, Tafelöl, Lauch, Knoblauch, Pfeffer schwarz], Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Maisstärke, Salz).

## Allergene

### G, L, O

Allergenkennzeichnung lt. Codex Empfehlung:  
A - Glutenhaltige Getreide, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fische, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und

Wir arbeiten nach strengen Hygienerichtlinien und versuchen, Kreuzkontamination möglichst auszuschließen. Aufgrund der bei uns im Betrieb hergestellten Produktvielfalt weisen wir aber vorsorglich darauf hin, dass eine Kreuzkontamination mit den oben gelisteten Allergenen in Spuren nicht vollständig ausgeschlossen werden kann.

# Produktspezifikation

850016 Kalbsbackerl Sous Vide gegart in Sauce



## Zubereitungshinweis

Erwärmen im Kochbeutel  
Prozent Dampf Backofen: 100  
Dampfgarer Temp. °C: 90  
Dampfgarer Dauer Min.: 30

## Nährwerte

**pro 100g**

Energie  
Fett  
davon gesättigte Fettsäuren  
Kohlenhydrate  
davon Zucker  
Eiweiß  
Salz