

# Produktspezifikation

810003 Pfefferpfandl (2-3 Portionen)



<b>Artikelnummer</b>	<b>810003</b>
<b>Artikelbezeichnung</b>	<b>Pfefferpfandl (2-3 Portionen)</b>

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

<b>Verkaufseinheit</b>	Glas mit 500ml (ca.500g)
<b>Abtropfmenge</b>	
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	Ungeöffnet 60 Tage ab Produktionsdatum / nach dem Öffnen zügig aufbrauchen
<b>Lagerbedingung</b>	Bei max. 7°C

## Produktbeschreibung

Unser Pfefferpfandl ist ein köstliches Gericht aus zartem Schweinefleisch, das in einer würzigen Pfefferrahmsauce serviert wird. Die perfekte Kombination aus herzhaftem Fleisch und aromatischen Gewürzen macht dieses Gericht zu einem wahren Gaumenschmaus. Schonend pasteurisiert.
--

## Produktfoto (Serviervorschlag)



# Produktspezifikation

810003 Pfefferpfandl (2-3 Portionen)



## Zutaten

Schweinefleisch, Pfefferrahmsauce {DEMI GLACE (Kalbsknochen, KALBSJUS [Kalbsknochen, Wasser, ROTWEIN, Zwiebel, Karotten, SELLERIE, Tomatenmark, Lauch, Tafelöl, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Wacholder, Lorbeer], ROTWEIN, Zwiebel, Karotten, SELLERIE, Tomatenmark, Lauch, Tafelöl, Knoblauch, Pfeffer schwarz, Wacholder, Lorbeer), SAHNE, Zwiebel, Weinbrand, Maisstärke, Pfeffer grün in Lake, Tafelöl, Salz}, Champignons. Schonend pasteurisiert.

## 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.

## Zubereitungshinweis

Im Topf bei mittlere Hitze unter Rühren erwärmen

Nährwerte	pro 100g
Energie	821kj / 196kcal
Fett	12,2g
davon gesättigte Fettsäuren	3,89g
Kohlenhydrate	7,41g
davon Zucker	4,05g
Eiweiß	8,11g
Salz	0,64g