

Sauerbraten vom Langeooger Rind - 230g

Nicht typisch norddeutsch, aber gekonnt auf den Tisch gebracht! 130g Rindfleisch in 100g Sauerbratensosse, mit Sanddorn verfeinert. Zubereitung: Erwärmen Sie den Sauerbraten bei mittlerer Hitze in der eigenen Soße. Geben Sie etwas Wasser hinzu, da die Soße leicht einkocht. Nach Anbruch kühl aufbewahren und zügig verbrauchen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Eiweiß	14 g
Brennwert kj	673 kj
Salz	1,2 g
Fett	9,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,3 g
Brennwert kcal	161 kcal
davon Zucker	4,0 g
Kohlenhydrate	4,6 g

Unzubereitet pro Portion 230 g

Eiweiß	32.2 g
Brennwert kj	1547.9 kj
Salz	2.76 g
Fett	22.31 g
davon gesättigte Fettsäuren	9.89 g
Brennwert kcal	370.3 kcal
davon Zucker	9.2 g
Kohlenhydrate	10.58 g

Zusätzliche Informationen

56.5% Rindfleisch, 35.2% Fleischbrühe, 2.17% Zucker*, 2.17% Essig*, 2.17% Honig*, 0.435% Tomatenmark*, 0,435% Karotte*, 0.435% Zwiebeln*, 0.435% Maisstärke*

Seite 1

Seekrug - die Langeooger Genussmanufaktur

IdNr.: 54 221 63911

USt-IdNr.: DE 190 350 676

Finanzamt: Wittmund

Bankverbindung

Gerichtsstand: Amtsgericht Aurich Registernummer: HRA 2338

Erfüllungsort: Langeoog

Geschäftsführer

Michael und Hubert Recktenwald

alle Zutaten mit* aus kontrolliert biologischem Anbau DE-ÖKO-006
Eu/NichtEu-Landwirtschaft

Seite 2

Seekrug - die Langeooger Genussmanufaktur

IdNr.: 54 221 63911

USt-IdNr.: DE 190 350 676

Finanzamt: Wittmund

Bankverbindung

Gerichtsstand: Amtsgericht Aurich Registernummer: HRA 2338

Erfüllungsort: Langeoog

Geschäftsführer

Michael und Hubert Recktenwald