Zutatenliste:

Rotkohl (80 %), Wasser, Branntweinessig, Glukose-Fruktose-Sirup, Äpfel (6%), Zucker, Zwiebeln (3 %), modifizierte Stärke, Salz, Apfelsaftkonzentrat, natürliches Gewürzaroma.

Gekühlt lagern bei max. 5° C. Mindestens haltbar bis:

NÄHRWERTE PRO 100G

Energie	292 kJ 69 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,04 g 0,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	16,2 g 9,89 g
Eiweiß	0,90 g
Salz	1,2 g

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Erhitzen Sie die geschlossenen Beutel vor Verzehr in einem Kochtopf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten.

Halber Mond Restaurant GmbH Ludwigstrasse 5, 64646 Heppenl

1000 G

Gekühlt lagern bei max. 5° C. Mindestens haltbar bis:

Gewürze

NÄHRWERTE PRO 100G

Energie	659 kJ 155 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	1,36 g 0,7 g
Kohlenhydrate davon Zucker	31,7 g 4,09 g
Eiweiß	1,2 g
Salz	1,75 g

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Erhitzen Sie die geschlossenen Beutel vor Verzehr in einem Kochtopf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten.

500 G

GLACIERTE MARONEN

Zutatenliste: Maronen, Puderzucker, Rotwein, Portwein, Creme de Cassis, Salz, Zimt, Jus, Honig

Gekühlt lagern bei max. 5° C. Mindestens haltbar bis:

NÄHRWERTE PRO 100G

Energie	653 kJ 154 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	0,07 g 0,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	36,8 g 10,38 g
Eiweiß	1,45 g
Salz	0,8 g

Nicht zum Rohverzehr geeignet. Erhitzen Sie die geschlossenen Beutel vor Verzehr in einem Kochtopf mit heißem (nicht kochendem) Wasser für ca. 20 Minuten.

300 G

Gekühlt lagern bei max. 5° C. Mindestens haltbar bis:

NÄHRWERTE PRO 100G

Energie	881 kJ 212 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	14,12 g 5,0 g
Kohlenhydrate davon Zucker	3,8 g 3,12 g
Eiweiß	17,31 g
Salz	0,6 g

Nicht zum Rohverzehr geeignet.

Backofen auf 150 °C (Umluft) aufheizen. Gans aus der Folie herausnehmen, 200 ml Wasser in die Schale gießen und auf mittlerer Schiene für ca. 20 bis 25 Minuten erhitzen. Ofentemperatur auf 230 °C erhöhen um die Gans für weitere 15-20 Minuten schön knusprig werden zu lassen.

Halber Mond Restaurant GmbH & Co.