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.

1()()()(;

pulver, Speisesalz, 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.

Halber Mond Restaurant GmbH & C Ludwigstrasse 5, 64646 Heppenheir

500 G

pulver, Speisesalz, 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.

Halber Mond Restaurant GmbH & Co. KG, Ludwigstrasse 5, 64646 Heppenheim

MINIMULENTE TINO 1000	
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.

150 G

NÄHRWERTE PRO 100G

NAIIKWEKIE PKO 1000	
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. KG