

# Pulled Pork

Zartes mageres Schweinefleisch, sous vide schonend im eigenen Saft gegart – für einen besonders aromatischen Fleischgeschmack.



## PRODUKTBESCHREIBUNG

Schweinebraten aus der Schulter, gewürzt, im Beutel gegart und tiefgefroren

## INHALTSSTOFFE

98 % Schweinefleisch flüssig gewürzt (87 % Schweinefleisch, 13 % Flüssigwürzung (Trinkwasser, Reisstärke, Speisesalz, Maltodextrin, Pfefferextrakt, Rauch)), Speisesalz, Tomatenpulver, Gewürze (Paprika, Knoblauch, Zwiebel, Chili), Tomatengranulat, Zucker, Gewürzextrakte (Paprika, Pfeffer), Raucharoma

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Den Beutel im Kombidämpfer bei 130°C (100 % LF) für ca. 15 Minuten erhitzen. Anschließend das Produkt aus der Folie entnehmen und zerreißen. Nach Belieben verfeinern, z.B. mit einer BBQ-Sauce vermischen und in einem Sandwich verarbeiten.

## NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie: 508 kJ / 121 kcal  
Fett: 4,7 g  
davon gesättigte Fettsäuren: 2,0 g  
Kohlenhydrate: 0,7 g  
davon Zucker: 0,0 g  
Eiweiß: 18,7 g  
Salz: 1,02 g

## ALLERGENE

Frei von Allergenen.



**WESTFOOD**  
FLEISCH | WURST | CONVENIENCE