

# Spare Ribs, gegart

Lecker, fleischige Spare Ribs, sous vide vorgegart und besonders zart. Perfekt für die schnelle und bequeme Zubereitung mit eigenen Marinaden.



## PRODUKTBESCHREIBUNG

In der Folie gegarte ganze Schweinerippe mit Lachskette, leicht gesalzen und tiefgefroren. Einzeln entnehmbar mit einem Gewicht von ca. 750 g je Beutel

## ZUTATEN

93 % Schweinefleisch mit Knochen, 7 % Flüssigwürzung (Trinkwasser, Salz)

## ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Folie entfernen und die aufgetauten Rippen nach Belieben z.B. mit einer flüssigen Marinade würzen und anschließend im Kombidämpfer bei 200 °C (0 % LF) für ca. 15 Minuten backen.

## DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO 100 G

Energie: **784 kJ / 188 kcal**  
Fett: **12,0 g**  
davon gesättigte Fettsäuren: **8,7 g**  
Kohlenhydrate: **0,0 g**  
davon Zucker: **0,0 g**  
Eiweiß: **20,0 g**  
Salz: **0,93 g**

## ALLERGENE

Frei von Allergenen.

