

Civet de cerf sauce grand veneur

Hirschcivet mit Grand-Veneur-Sauce

Flexitarien | Flexitarisch



Cuisiné par | Gekocht von

bien Bon Sàrl
Rte de La Maillarde 5
CH-1680 Romont (FR)
www.bienbon.ch

Ingrédients | Zutaten

Cerf Hirsch	27%	AT
Chou de Bruxelles Rosenkohl	21%	CH
Vin rouge Rotwein	10%	CH
Fond de gibier maison Hausgemachter Saucenfond	10%	CH
Eau Wasser	10%	CH
Poire Conférence Birne	7%	CH
Châtaigne Kastanie	5%	FR
Carotte orange Orange Karotte	3%	CH
Céleri-rave Sellerie	3%	CH
Oignon Zwiebel	2%	CH
Chocolat noir Zartbitterschokolade	2%	CH
Farine de froment T55 Weizenmehl T55	<1%	CH
Huile de colza Rapsöl	<1%	CH
Sel blanc Weisses Salz	<1%	CH
Poivre blanc Weisses Pfeffer	<1%	FR
Thym Thymian	<1%	CH
Laurier Lorbeer	<1%	CH

Allergènes | Allergenen

Céleri, Fruits à coque, Gluten, Lactose, Sulfites
Sellerie, Schalenfrüchte, Gluten, Laktose, Sulfite

Nutriments | Nährstoffe

	/ 100g	/ 380g
Calories Kalorien	95kcal	360kcal
Lipides Fett	3g	11g
- Acide gras saturés Gesättigte Fettsäuren	40g	4g
Glucides Kohlenhydrate	451g	19g
- Sucre Zucker	44g	8g
Protéines Eiweiß	444g	37g
Fibres Ballaststoffe	20g	7g
Sel Salz	23g	2g

Température de conservation:

/ Temperatur der Aufbewahrung

< 5°C

A consommer après ouverture sous:

/ Nach dem Öffnen verbrauchen unter

3 jours | Tage