

Ragoût de bœuf à la bière et carottes de couleurs

Rindfleischeintopf mit Bier und bunten Karotten

Flexitarien | Flexitarisch



Cuisiné par | Gekocht von

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

Ingrédients | Zutaten

Boeuf (joue) | Rindfleisch (Backe)

Carotte jaune | Gelbe Karotte

Carotte orange | Orange Karotte

Bière (orge + houblon) | Bier (Gerste, Hopfen)

Oignon | Zwiebel

Tomate (pulpe) | Tomatenmark

Céleri-rave | Sellerie

Fond de sauce | Saucenfond

Farine de froment T55 | Weizenmehl T55

Sel blanc | Weisses Salz

Ail | Knoblauch

Thym | Thymian

Poivre blanc | Weisses Pfeffer

Laurier | Lorbeer

%

33%

13%

13%

10%

8%

8%

7%

5%

<1%

<1%

<1%

<1%

<1%

<1%

De | Aus

CH

CH

CH

IE

CH

IT

CH

CH

CH

CH

ES

CH

FR

CH

Allergènes | Allergenen

Céleri, Gluten, Sulfités

Sellerie, Gluten, Sulfite

Nutriments | Nährstoffe

Calories | Kalorien

Lipides | Fett

- Acide gras saturés | Gesättigte Fettsäuren

Glucides | Kohlenhydrate

- Sucre | Zucker

Protéines | Eiweiß

Fibres | Ballaststoffe

Sel | Salz

/ 100g

115kcal

3g

1g

6g

1g

14g

1g

1g

300g (poids net)

344kcal

10g

3g

19g

4g

41g

4g

2g

Température de conservation:

/ Temperatur der Aufbewahrung

< 5°C

A consommer après ouverture sous:

/ Nach dem Öffnen verbrauchen unter

3 jours / Tage