



Culinarium

1720.966 (300.009.413)

Chili con carne

**Rindfleisch und Bohnen an gewürzter Tomatensauce**

Beutel 2 x 2.5 kg

**Zutaten**

Rindfleisch 34% (Schweiz), Tomaten, rote Bohnen 15%, weisse Bohnen 8%, Tomatenkonzentrat, Zwiebeln, Wein, Rapsöl, Peperoni, Knoblauch, Gewürze, Saucenpulver (mit **Weizenmehl**), Kochsalz, Gewürzextrakte, modifizierte Maisstärke, Streuwürze, Glukosesirup, Rindfleischextrakt, Farbstoff: Paprikaextrakt, Verdickungsmittel: Xanthan. Kochsalz insgesamt: 1,0%

**Viande de bœuf et haricots avec sauce tomate relevée**

Sachet 2 x 2.5 kg

**Ingrédients**

viande de bœuf 34% (Suisse), tomates, haricots rouges 15%, haricots blancs 8%, concentré de tomates, oignons, vin, huile de colza, poivrons, ail, épices, sauce en poudre (avec farine de **blé**), sel de cuisine, extraits d'épices, amidon de maïs modifié, condiment en poudre, sirop de glucose, extrait de bœuf, colorant: extrait de paprika, épaississant: gomme xanthane.  
Teneur totale en sel de cuisine: 1,0%

**Nährwerte 100 g enthalten**

Energie	696 kJ / 167 kcal
Fett	9 g
Kohlenhydrate	9 g
Eiweiss	10 g

**Valeurs nutritives 100 g contiennent**

Energie	696 kJ / 167 kcal
Matières grasses	9 g
Glucides	9 g
Protéines	10 g

**Allergene Inhaltsstoffe**

Glutenhaltiges Getreide

**Ingrédients allergènes**

Céréales contenant du gluten

**Zubereitung**

Beutel vor der Zubereitung im Kühlschrank auftauen lassen.

Zubereitung im verschlossenen Beutel.  
Wasserbad 25-30 Min.



Ca. 30 Min. bei 100 °C mit 100% Dampf



5-10 Min.

**Préparation**

Laisser dégeler le sachet complètement dans le réfrigérateur avant la préparation.

Préparation dans un sac scellé.  
Bain-marie 25-30 min.



Env. 30 min. à 100 °C avec de la vapeur à 100%



5-10 min.

**Lagerhinweis**

tiefgekühlt - 18 °C

**Indication d'entrepôt**

surgelé - 18 °C

**Haltbarkeit**

Ab Produktion 12 Monate  
Bei Auslieferung mind. 3 Monate

**Durée de conservation**

Dès la production 12 mois  
Dès la livraison 3 mois

**EAN- Code**

CU: 7616800848648

TU: 7616800650159

