

Ungarisches Kesselgulasch

Ungarisches Kesselgulasch – ein klassisch-modernes Geschmackserlebnis:

Erleben Sie unser ungarisches Kesselgulasch, das mit feinstem Fleisch aus kontrollierter Haltung in Süddeutschland zubereitet wird. Schonend gegart und verfeinert mit kräftig-vollmundigem Rotwein und edlen Gewürzen, bietet dieses Gericht ein einzigartiges Geschmackserlebnis, das traditionelles Flair mit modernem Anspruch verbindet.

Frisch gegarte Kartoffeln, knackig-frische Paprika und saftige, sonnengereifte Tomaten vollenden diesen neu interpretierten Klassiker und machen ihn zu einem unwiderstehlichen Genuss. Ideal für alle, die sich nach einer herzhaften und raffinierten Mahlzeit sehnen.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	217 kj
Brennwert kcal	51 kcal
Fett	2,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,31 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	2,82 g
Eiweiß	1,3 g
Salz	0,312 g

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
---------------------------	----

Sonstige Angaben

Aufbewahrungs- und Verwendungshinweis	Kühl und trocken lagern. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren.
Hersteller	Föhr Genussmanufaktur Wilhelm Brielmayer Str. 1 88213 Ravensburg

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

Rindfleisch 21%, Kartoffeln 14%, Paprika 13%, Zwiebeln, Rotwein (SULFIT), Tomaten, Tomatensaft, Paprika edelsüß, Tomatenmark,

Sonnenblumenöl, modifizierte Maisstärke, Knoblauch, Salz, Gewürze, Chili.
Kann Spuren von Sellerie und Nüssen enthalten.