

*Lithells*

## 7196 Rostbiff med sky, sous vide

En klassisk rostbiff gjord av mörghäls. Långsamt tillagad med mycket smak av svartpeppar.



### Tillagning

Tillagning: Serveras kall, alt. skiva och värm i ugn med 100% ånga i 55-60°C. Använd gärna skyn till sås alternativt häll den på den skivade rostbiffen vid uppvärmning.

### Förvaring/Användning

Kylvara: Förvaras vid högst +4°C.

Öppnad förpackning förvaras vid högst +4°C, max 5 dygn.

### Ingredienser

Nötkött\* (89%) (mörghäls), vatten, salt, jästextrakt, maltodextrin, svartpeppar.

Mängd sky: ca 10-15%

\*Ursprung köttråvara: EU.

### Näringsvärden per 100g

Energi	460 KJ/110 kcal
Fett	3.6 g
- varav mättat fett	1.8 g
Kolhydrater	0.5 g
- varav sockerarter	0.5 g
Protein	18 g
Salt	1.9 g

### Tillverkningsland

Sverige

### Förpackningsinformation

Antal styck/kart.	4 st
Vikt/förp.	2 kg
Antal innerförp./kart	4 st
Vikt/kartong.	8 kg
Antal/pall/lav	60/12
Hållbarhet	60 dagar