

Gänseleber-Terrine-250



Rezept Nr. : TRD-00102-250
Rezeptstatus : Entwürfe
Kategorie : Terrine Geflügel
Quelle : Degusta
Datum : 22.06.2018

Nährwertinformation

	Berechnete Nährwerte pro Stück zu 100%	Berechnete Nährwerte pro 100g oder 100ml zu 100%	Vorgegebene Nährstoffe 1 Stück
Energie (Kilojoule)	2'244.98 kj 536.56 kcal	897.99 kj 214.63 kcal	
Eiweiß	24.49 g	9.80 g	
Fett, total	38.49 g	15.40 g	
Kohlenhydrate, total	12.95 g	5.18 g	
Ballaststoffe	1.27 g	0.51 g	
Zucker	0.51 g	0.21 g	
Fettsäuren, gesättigt	2.84 g	1.14 g	
Salz	0.7 g	0.3 g	
Fettsäuren, einfach unge	1.96 g	0.78 g	
Fettsäuren, mehrfach ung	1.83 g	0.73 g	

Allergene

Schwefeldioxid und Sulphite.

Zusammensetzung

Gänseleber-Terrine (Gänseleber frisch gestopft 82.2%, Portwein rot 12.3% (**Schwefeldioxid und Sulphite**), Brandy / Weinbrand 3.7% (**Schwefeldioxid und Sulphite**), Terrinengewürz 1.6% (Steinpilze getrocknet, Thymian getrocknet, Basilikum, Pfeffer weiss, Muskat, Ingwer, Koriander, Piment, Nelken, Macis, Lorbeerblätter), Nitrit-Pökelsalz (Natriumchlorid, Natriumnitrit E250, Sulfat, Calcium, Magnesium, Antiklumpmittel E536)