

Hühnerfrikassee mit Champignons

Frikassee ist ein Ragout aus hellem Fleisch in cremiger Soße. Traditionell wird es mit Kalb-, Hühner- und Kaninchenfleisch zubereitet. Gern wird Reis oder Kartoffeln dazu gereicht. Das Frikassee lässt sich ganz einfach erwärmen und schmeckt wie selbst gemacht.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kj	403 kj
Brennwert kcal	96 kcal
Fett	3 g
davon gesättigte Fettsäuren	1 g
Kohlenhydrate	2 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	12 g
Salz	1 g

Allergene

Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose, Sellerie / Sellerieerzeugnisse,	Ja
--	----

Sonstige Angaben

Enthält Alkohol	Ja
Lagertemperatur	4-7°C, 0-4°C

Zutaten

Hähnchenfleisch 32% (Hähnchenfleisch, jodiertes Speisesalz), Wasser, Champignons 16%, **MILCH**, Weiß**WEIN**, **SAHNE**, modifizierte **STÄRKE**, Hühnerkonzentrat (Hühnerbrühe (Wasser, Hühner, Lauch, Karotten, **SELLERIE**, Zwiebeln), natürliches Aroma (enthält **SELLERIE**), jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Verdickungsmittel Pektin, Zucker, Hühnerfleischextrakt, Hühnerfett, Gewürze), Gewürze (enthält **SELLERIE**), Salz, Zitronensaft, Verdickungsmittel **GUARKERNMEHL** und Xanthan **Durchschnittliche Nährwerte je 100g** Brennwert (kJ/kcal): 403 / 96 Fett (g): 3 davon gesättigte Fettsäuren (g): 1 Kohlenhydrate (g): 2 davon Zucker (g): 1 Eiweiß (g): 12 Salz (g): 1

Inverkehrbringer

Gourmet Kochmanufaktur
Hagäckerstr. 24-26 73760 Ostfildern-Kemnat Deutschland