

Hirschedelgulasch

Wussten Sie, dass der Ursprung von Gulasch bis ins Mittelalter zurückreicht? - Damals wurde das Gulasch von Hirten am offenen Feuer zubereitet. Hauptbestandteil hierbei war damals eine Suppe aus geröstetem Fleisch und Zwiebeln. Hirschedelgulasch ist fein im Geschmack und lässt sich gut vorbereiten. Am besten einfach mal probieren.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	111 kJ
Brennwert kcal	464 kcal
Fett	1.8 g
davon gesättigte Fettsäuren	0.7 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	0.4 g
Eiweiß	22.4 g
Salz	0.13 g

Allergene

Keine	Ja
-------	----

Sonstige Angaben

Portioniert	Nicht portioniert
Tier	Wild
Herkunft	EU
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Josef Maier GmbH & Co. KG
Leonhard-Oberhäußer-Str. 6 86825 Bad Wörichshofen Deutschland