



Anleitung Kochbeutel

Die Beutel sind für Lebensmittel geeignet und können bis 115°C erhitzt werden. Die Gerichte wurden alle frisch gekocht und haben bei 3°C – 6°C ein MHD von min. 7 Tagen.

- Die Speisen sind alle fertig gekocht und müssen nur noch erhitzt werden.
- Dazu müssen Sie die Beutel ungeöffnet in einen Topf mit heißem Wasser legen. Das Wasser sollte nicht kochen. (darf aber leicht köcheln)
- Anschließend lassen Sie die Beutel für 20 min. im Wasserbad. (Wie bei einem Reiskochbeutel)
- Die Beutel nach 20 min. aus dem Wasserbad nehmen und aufschneiden und in ein gewünschtes Gefäß umfüllen. Die Gänse für 10 Minuten bei 180°C knusprig backen. (!!!ACHTUNG HEIß!!!)

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und hoffen Sie waren zufrieden.

Für Fragen oder Reservierung sind wir ab jetzt auch per SMS oder WhatsApp erreichbar.

Tel.: 03761 / 760835
Mobil.: 0178 / 6010760
kontakt@weidmannsrueh.de

