

HAUS GEMACHT

regionale Küche • cuisine régionale

Die Marke ‚HausGemacht‘ steht für handwerklich regionale Küche, basierend auf traditionellen Rezepturen unter Verwendung nur bester und frischer Zutaten • La marque „Hausgemacht“ désigne une cuisine régionale de production artisanale, élaborée selon des recettes traditionnelles avec des ingrédients frais de la meilleure qualité.



Königsberger Klopse in Sauce gegart und verzehrfertig

- Schale 2,8 kg -

Fleischklopse (aus Rind & Schein) in heller Sahnesauce mit zerkleinerten Kapern.

Zubereitungsempfehlung: Inhalt im Topf oder in der Mikrowelle erhitzen, Königsberger Klopse entnehmen und Sauce ggf. noch einmal aufrühren.

Königsberger Klopse

en sauce, cuits

Conditionnement 2,8 kg

Quenelles de viande claire dans une sauce blanche avec des câpres concassées.

Conseils de préparation: réchauffer le contenu dans un faitout ou aux micro-ondes, puis retirer les quenelles et le cas échéant, remuer la sauce pour bien homogénéiser.

114711 Sch 2,8 kg (24 Stück à 70 g)

€/Sch **23,88**

€/Stk **-,99⁵**