



Bergsteiger

WIESBAUER

BESCHREIBUNG

Ausgesuchtes Rindfleisch und Schweinefleisch - über aromatischem Buchenholz sorgsam heiß geräuchert (gebraten) - geben diesem Dauerwurstklassiker seine Spitzenqualität, die vom Konsumenten zu Recht verlangt wird. Unter streng kontrollierten Klimabedingungen erfolgt die Abtrocknung und Nachreife, damit stets ein perfektes Meisterstück österreichischer Wursttradition unser Haus verlässt.

ZUTATEN

100g Bergsteiger werden hergestellt aus 134g Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisator: Triphosphate, Rauch. Nicht essbare Wursthülle.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

heißgeräuchert, luftgetrocknet

LAGERTEMPERATUR

ungekühlt lagerfähig

ALLERGENE

Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1530 kJ/ 369 kcal	Fett	31.00 g	gesätt. Fettsäu.	13.00 g
Kohlenhydrate	< 0.50 g	davon Zucker	< 0.50 g	Eiweiß	22.00 g
Salz	3.30 g				

ARTIKELNUMMER

00019

BEZEICHUNG

Bergsteiger vac

GEWICHT

ca. 1.1 kg

MHD

9 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE



9002668001017