

# ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



## 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 LAGERTEMPORATUR ALLERGENE

heißgeräuchert, luftgetrocknet  
ungekühlt lagerfähig  
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 BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00019  
Bergsteiger vac  
ca. 1.1 kg  
9 Tage  
1 STK

