

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



zellingner

Karawankenscharfe

G. Zellinger GmbH

BESCHREIBUNG

Ein Höhepunkt für Ihren Gaumen!

Die Karawankenscharfe ist eine deftige, grobkörnige Rohwurstspezialität, die nach einem altem, überliefertem Rezept hergestellt wird. Es werden nur die besten Fleischteile aus der Region verwendet, mit Naturgewürzen verfeinert und mit frischen Chili-Schoten vermengt. Anschließend wird die Spezialität über Buchenholz geräuchert und unter optimalen Bedingungen abgetrocknet.

ZUTATEN

100 gr. Enthalten 125,95 gr. Rindfl. U. Schweinefl., Speck, Kochsalz, Gewürze (Senf), Zucker, Geschmacksverstärker: E621, Antioxidationsmittel: E301, Konservierungsstoff: E250, (Fleisch aus der Region), ALLERGEN: SENF

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Naturreifung

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

ALLERGENE

Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1436 kJ/ 343 kcal	Fett	26.28 g	gesätt. Fettsäu.	11.00 g
Kohlenhydrate	0.50 g	davon Zucker	0.50 g	Eiweiß	26.81 g
Salz	4.10 g				

ARTIKELNUMMER

00395

BEZEICHUNG

Karawankenscharfe GS

GEWICHT

ca. 1.0 kg

MHD

14 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

