

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Cabanossi

WIESBAUER

BESCHREIBUNG

Im Heißrauchverfahren über duftendem, aromatischem Buchenholz geräuchert und anschließend im Klimaraum unter speziellen Bedingungen abgetrocknet. Kräftig und würzig im Geschmack mit charakteristischer, unverwechselbarer Paprikanote.

ZUTATEN

Zutaten: 100g Cabanossi werden hergestellt aus 158g Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Paprika, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisator: Triphosphate, Kollagendarm (Rind), Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

heißgeräuchert, luftgetrocknet
ungekühlt lagerfähig
Sellerie, Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1914 kJ/ 462 kcal	Fett	40.00 g	gesätt. Fettsäu.	16.00 g
Kohlenhydrate	< 0.50 g	davon Zucker	< 0.50 g	Eiweiß	25.00 g
Salz	3.80 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

00489
Cabanossi 150g (12 á 150g = 1800g)
0.150 kg
7 Tage
1 STK

