

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Mortadella mit Pistazien

Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Frierss pflegt seit 75 Jahren Mortadella-Tradition auf höchstem Niveau. Ihren Ursprung hat diese klassisch italophile Spezialität einerseits in der besonderen geografischen Lage des Familienbetriebs im Herzen der Alpe-Adria-Region und andererseits in Großvater Rudolf Frierss` Pioniergeist und Leidenschaft zu Italien. Gemeinsam mit Mortadella-Spezialisten von Weltruhm tüftelte er an einem speziellen Bratverfahren und entwickelte eine eigene Komposition italienischer Naturgewürze. Dieses über Jahrzehnte bewährte Familienrezept und 100% österreichisches Schweinefleisch verleihen dem Frierss Mortadella seinen erstklassigen, ausgewogen zartwürzigen Geschmack. Angenehm frisch und sehr saftig im Biss überzeugt die Frierss Mortadella jeden Feinschmecker. Jährlich prämiert mit DLG-Gold.

Hauchdünn geschnitten - eine Spezialität für Genießer!

ZUTATEN

93% Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, 0,5% PISTAZIEN, Stabilisator: Di- und Polyphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Aroma, gebrüht.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

zartgewürzt

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

ALLERGENE

Schalenfrüchte/Nüsse

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1423 kJ/ 344 kcal	Fett	31.70 g	gesätt. Fettsäu.	12.40 g
Kohlenhydrate	< 0.50 g	davon Zucker	< 0.50 g	Eiweiß	14.70 g
Salz	2.20 g				

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

ARTIKELNUMMER
BEZEICHUNG
GEWICHT
MHD
BESTELL EH
EAN CODE

03007
Mortadella mit Pistazien 1/2 vac
ca. 4.3 kg
14 Tage
1 STK



9002792010121