

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Käswurst im Pfeffermantel

Loidl - Marcher Feinkost GmbH

BESCHREIBUNG

Die Käswurst aus dem Hause Loidl wird ausschließlich aus bestem Schweine- und Rindfleisch hergestellt, mit österreichischem Emmentaler verfeinert und über Buchenholz mild geräuchert. Beste Qualität bei den Zutaten kombiniert mit einem feinen Pfeffermantel bestimmen den ausgezeichneten Geschmack.

ZUTATEN

89g Schweine- und Rindfleisch, Speck, 19g Heumilch-Emmentaler, 3g schwarzer Pfeffer, Speisesalz, Speisegelatine, Gewürze (enthält Senf), Gewürzextrakte, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Aromen, Dextrose, Zucker, modifizierte Stärke, Rapsöl, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Stabilisator: Diphosphate, Säureregulator: Natriumacetat, Emulgator E 472c, Farbstoffe: Echtes Karmin, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumsorbat. Kann Spuren von Sellerie enthalten. Gewichtsverlust durch Lagerung!

HERSTELLUNGSVERFAHREN

LAGERTEMPERATUR

ALLERGENE

Fleischwurst mit Käseeinlage, ummantelt mit schwarzem Pfeffer
gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C
Milch, Sellerie, Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1481 kJ/ 357 kcal	Fett	27.00 g	gesätt. Fettsäu.	12.00 g
Kohlenhydrate	2.10 g	davon Zucker	2.00 g	Eiweiß	26.00 g
Salz	2.40 g				

ARTIKELNUMMER

BEZEICHUNG

GEWICHT

MHD

BESTELL EH

03024

Käswurst im Pfeffermantel vac

ca. 1.3 kg

12 Tage

1 STK

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

EAN CODE

