



Kärntner Rohwurst

Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Handwerklich aus bestem Schweinefleisch nach unveränderter Originalrezeptur aus Oberkärnten gefertigt, wird die Kärntner Rohwurst mit einer delikaten Gewürzmischung verfeinert. Über natürlichem Buchenholz geräuchert, reift die Kärntner Rohwurst 8 Wochen in klarer Bergluft. Bezeichnend ist ihr rustikales Schnittbild unterbrochen durch feine Gewürze. Fest, aber zart im Biss, abgerundet mit einem Hauch von Knoblauch präsentiert sich diese Rohwurstspezialität.

ZUTATEN

147g Schweinefleisch für 100g Rohwurst, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte, Hefeextrakt, Oligofructose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, geräuchert und getrocknet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

gewürzt, geräuchert, gereift

LAGERTEMPERATUR

lagern bis +22°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1840 kJ/ 444 kcal	Fett	37.00 g	gesätt. Fettsäu.	15.00 g
Kohlenhydrate	2.70 g	davon Zucker	0.70 g	Eiweiß	25.00 g
Salz	3.80 g				

ARTIKELNUMMER

03073

BEZEICHUNG

Kärntner Rohwurst 200g (20 á 200g = 4000g)

GEWICHT

0.200 kg

MHD

55 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE



9002792051896