



## 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

