



Kärntner Hauswurst Kürbis

ROCHELT Der Feinkostscout

BESCHREIBUNG

Würzige, rustikale Rohwurstspezialität, handwerklich hergestellt nach altem überliefertem Rezept. Verfeinert mit *Kürbiskernen und traditionell über Buchenholz geräuchert, reift die Kürbiskernrohe mindestens 8 Wochen bis sie ihren fein würzigen Geschmack entfaltet.

ZUTATEN

141g Schweinefleisch für 100g Kürbiskernrohe, Speck, 4,7% Kürbiskerne, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, geräuchert und getrocknet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

Rohwurst getrocknet und geräuchert
kühl und trocken lagern
Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1693 kJ/ 408 kcal	Fett	32.00 g	gesätt. Fettsäu.	12.00 g
Kohlenhydrate	1.70 g	davon Zucker	1.50 g	Eiweiß	28.00 g
Salz	3.80 g				

ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG GEWICHT MHD BESTELL EH EAN CODE

03100
DT Kärntner Hauswurst Kürbis AV
ca. 1.1 kg
15 Tage
1 STK

