



## Salami im Knoblauchmantel

ROCHELT, neu gedacht

### BESCHREIBUNG

Für die Kunst der Salami-Erzeugung ist, neben der Auswahl bester Zutaten und Gewürze, vor allem die Sorgfalt und Erfahrung des LOIDL-Salamimeisters bei der Reifung dieser Edelwurst entscheidend. Diese Spezialität aus bestem Schweinefleisch wird in einem streng kontrollierten Reifeprozess hergestellt. Ein Mantel aus Knoblauch umhüllt die Salami und verleiht dieser Köstlichkeit ihren besonderen Geschmack.

### ZUTATEN

für 100g Enderzeugnis: 128g Schweinefleisch, 5,3g Knoblauch, Speisesalz, Speisegelatine, Gewürze, Dextrose, Zucker, Würze (hydrolisiertes Pflanzeneiweiß auf Mais/Raps Basis), Maltodextrin, modifizierte Stärke, Rapsöl, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Extrakt aus Rosmarin; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Aroma, Säuerungsmittel: Citronensäure, Säureregulator: Natriumacetat, Rote Beete Pulver, Raucharoma, Emulgator E 472c, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit, Kaliumnitrat, Kaliumsorbat. Kann Spuren von Senf und Sellerie enthalten. Gewichtsverlust durch Lagerung!

### HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR ALLERGENE

gereift, ummantelt  
lagern bis +22°C  
Sellerie, Senf

### NÄHRWERTTABELLE PER 100G

|               |                   |              |         |                  |         |
|---------------|-------------------|--------------|---------|------------------|---------|
| Energiewert   | 1574 kJ/ 380 kcal | Fett         | 31.00 g | gesätt. Fettsäu. | 13.00 g |
| Kohlenhydrate | 5.00 g            | davon Zucker | 4.10 g  | Eiweiß           | 20.00 g |
| Salz          | 3.90 g            |              |         |                  |         |

### ARTIKELNUMMER BEZEICHUNG

03249  
Salami im Knoblauchmantel

# ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

GEWICHT  
MHD  
BESTELL EH  
EAN CODE

ca. 1.6 kg  
14 Tage  
1 STK

