

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



ROCHELT neu
gedacht
DER FEINKOST SCOUT

Pfeffer Leberpaté

ROCHELT, neu gedacht

BESCHREIBUNG

Genieße die Belgische Pfeffer Leberpaté feingekörnt im praktischen BLOCK-Format. Diese Delikatesse besticht durch ihre feine Textur und das würzige Aroma von hochwertigem Pfeffer. Ideal als Aufstrich für Brot, Cracker oder zur Verfeinerung von Vorspeisen. Ein Genuss für Liebhaber gehobener Feinkost.

ZUTATEN

30% Schweineleber, Schweinespeck, 18% Reisbrei (MILCH, Reismehl), 14% Schweinefleisch, Schweinebindegewebe, HÜHNERVOLLEI, 3,1% Grüner Pfeffer, Nitripökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Röstzwiebeln (Zwiebeln, palmöl, Buchweizenmehl, Salz), Gewürz (SENF), natürliches Aroma, Zucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetat, Dextrose. Hergestellt in einem Betrieb der auch GERSTE, NÜSSE, ROGGEN, SELLERIE, SOJA, SULFIT und WEIZEN verarbeitet.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

gekocht

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

ALLERGENE

Eier, Milch, Senf

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1468 kJ/ 351 kcal	Fett	30.00 g	gesätt. Fettsäu.	11.00 g
Kohlenhydrate	5.50 g	davon Zucker	1.10 g	Eiweiß	13.00 g
Salz	1.60 g				

ARTIKELNUMMER

03310

BEZEICHUNG

Pfeffer Leberpaté BLOCK

GEWICHT

ca. 1.0 kg

MHD

21 Tage

BESTELL EH

1 STK

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT

EAN CODE

