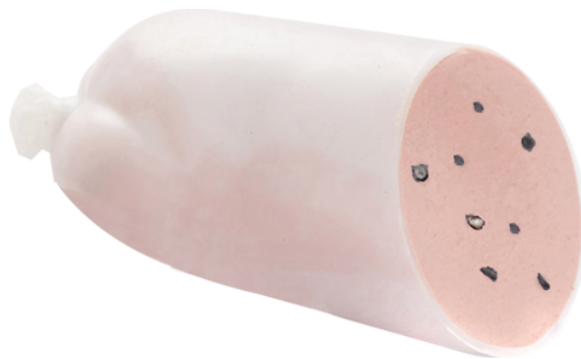


ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Trüffelstreichwurst

Rudolf Frieress & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Für diese delikate Streichwurstspezialität werden nur bestes Schweinefleisch, frische Schweineleber und hochwertige Kalbsleber verwendet. Die erstklassige Komposition aus erlesenen Gewürzen und edlen schwarzen Trüffeln verleiht dieser Streichwurstspezialität ihren harmonischen Geschmack mit dezenter Trüffelnote. Schonend gekocht und mit einer exquisiten weißen Wachsschicht überzogen, überzeugt Frieress Trüffel-Streichwurst auch optisch Kenner und Genießer.

ZUTATEN

40% Schweinefleisch, Speck, 25% Schweineleber, 5% Kalbsleber, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), 1,8 % Trüffel (Schwarzer Trüffel, Trinkwasser, Kräuterextrakt), Dextrose, Gewürze und Gewürzextrakte, Zucker, Emulgator: 472c, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Würze, Aroma, gekocht.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

gekocht

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

| | | | | | |
|---------------|-------------------|--------------|---------|------------------|---------|
| Energiewert | 1407 kJ/ 340 kcal | Fett | 32.00 g | gesätt. Fettsäu. | 13.00 g |
| Kohlenhydrate | 2.10 g | davon Zucker | 1.50 g | Eiweiß | 11.00 g |
| Salz | 2.00 g | | | | |

ARTIKELNUMMER

03316

BEZEICHUNG

Trüffelstreichwurst ca. 700g

GEWICHT

ca. 0.7 kg

MHD

12 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

