

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Kalbsleberstreichwurst Cranberries Rudolf Frierss & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Diese Streichwurstspezialität wird aus frischem Schweinefleisch, Schweine- und Kalbsleber handwerklich gefertigt. Verfeinert mit edlen Gewürzen und getrockneten Cranberries, wird diese Spezialität schonend gekocht und mit einer weißen Wachsschicht veredelt. Cremig-mild im Geschmack mit feiner, leicht süßlicher Cranberrynote erfreut diese Streichwurst jeden Feinschmecker. Auch optisch überzeugt das feine Brät mit gut sichtbarer, dunkelroter Cranberry-Einlage.

ZUTATEN

36% Schweinefleisch, Speck, 25% Schweineleber, 5% Kalbsleber, 5% Cranberries, Nitripökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Dextrose und Gewürzextrakte, Zucker, Emulgator: 472c, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Aroma, gekocht.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

gekocht

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1602 kJ/ 387 kcal	Fett	36.00 g	gesätt. Fettsäu.	15.00 g
Kohlenhydrate	7.10 g	davon Zucker	6.00 g	Eiweiß	8.70 g
Salz	1.90 g				

ARTIKELNUMMER

03369

BEZEICHUNG

Kalbsleberstreichwurst Cranberries ca. 700g

GEWICHT

ca. 0.7 kg

MHD

12 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE

