ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT





Holzofen Käsewurst 1/2

Staudinger Delikatessen GmbH

BESCHREIBUNG Bestes heimisches Rind- und Schweinefleisch mit österreichischem

Emmentaler vermengt. Das besondere an dieser bodenständigen Käsewurst

ist das Natur-Selch-Verfahren mit Buchenholz.

ZUTATEN 108g Rind- und Schweinefleisch, 20g Emmentaler für 100g Endprodukt,

MILCH, Speck, Speisesalz unjodiert, Gewürze, Gewürzextrakte,

Antioxidationsmittel: E300, E301, Stabilisator E450, Dextrose, Zucker,

Raucharoma, Konservierungsstoff: E250

HERSTELLUNGSVERFAHREN LAGERTEMPERATUR

ALLERGENE

Natur-Selch-Verfahren

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

Milch

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

	Energiewert	1432 kj/ 345 kcal	Fett	27.00 g	gesätt. Fettsäu.	12.00 g
	Kohlenhydrate	0.50 g	davon Zucker	0.50 g	Eiweiß	25.00 g
	Salz	2.90 g				

ARTIKELNUMMER
BEZEICHUNG
GEWICHT
MHD

BESTELL EH EAN CODE

03376

Holzofen Käsewurst 1/2 vac

ca. 1.0 kg 7 Tage 1 STK

