

ROCHELT

DER FEINKOST SCOUT



Alpenjäger

Rudolf Frieress & Söhne Fleisch- und Wurstsp. GmbH

BESCHREIBUNG

Eine herzhafte Dauerwurst-Spezialität, gefertigt aus bestem heimischem Schweinefleisch und verfeinert mit edlen Gewürzen. Zart über Buchenholz geräuchert, traditionell in Heißluft gebraten und langsam getrocknet, entfaltet die Alpenjäger ihren feinwürzigen Geschmack mit herzhafter Bratnote.

ZUTATEN

134g Schweinefleisch für 100g Alpenjäger, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte, Dextrose, Stabilisator: Diphosphate, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Würze, Raucharoma, Aroma, geräuchert und gebraten.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

geräuchert und gebraten

LAGERTEMPERATUR

gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

ALLERGENE

Allergene lt. Rezeptur nicht enthalten

NÄHRWERTTABELLE PER 100G

Energiewert	1548 kJ/ 374 kcal	Fett	33.00 g	gesätt. Fettsäu.	13.00 g
Kohlenhydrate	1.10 g	davon Zucker	0.80 g	Eiweiß	18.00 g
Salz	5.80 g				

ARTIKELNUMMER

03412

BEZEICHUNG

Alpenjäger ½ vac

GEWICHT

ca. 1.2 kg

MHD

12 Tage

BESTELL EH

1 STK

EAN CODE



9002792011654