



Hüttenwurst

Produktvorteile:

Angusfleisch kräftig in Buchenrauch gebraten. Etwa 30% Abtrocknung, Gewichtsverlust bringt Geschmacksgewinn, würzig, aromatischer Geschmack, mit Wasser hergestellt.

Zutaten:

Zur Herstellung von 100 g Hüttenwurst wurden 93 g Angus und 46 g Schweinefleisch verwendet Nitratpökelsalz, (Speisesalz), Konservierungsstoff E250 und E535. Gewürze E621.

Herstellungsverfahren:

Geräuchert und gebraten

Kaliber/ Darm:

Von 60 -110 nach Bestellung rauchdurchlässiger Faserdarm

Lagertemperatur:

Bei max 7C

Allergene:

GVO-Status:

Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU-VO1829/2003 und1830/2003

Nährwerte berechnet per 100 g

Energiewert	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiss	Salz
1492kJ/360kal	29,20 g	11,9 g	1,0 g	0,50 g	23,0 g	1,35 g

Verfügbare Artikel

Bestell Nr.	Bezeichnung	Bestell EH	Gewicht MHD	Restlaufz.	EAN-Code
9120082310024	Hüttenwurst	1 Stück in der Verpackung	ca.350g 40 Tage	90	9120082310024