



## Feger

### Produktvorteile:

- Feinkörnige, zart rosa Fleischwurst mit hohem Fleischanteil
- Kräftiger Rauchgeschmack
- Sehr dekorativ bei aufgeschnittener Ware aufgrund ihres dunklen Rauchrandes
- Gluten- und lactosefrei
- Mit Grander-Wasser erzeugt

<b>Zutaten:</b>	Zur Herstellung von 100 g Feger wurden 103 g Rind- und Schweinefleisch verwendet. Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E300, E301, Stabilisatoren E450, E451, E452, Frucht- & Gemüsekonzentrat (aus Rettich, Rote Beete, Schwarze Johannisbeere, Apfel, Tomaten), Maltodextrin, Aroma.
<b>Herstellungsverfahren:</b>	Geräuchert und gebraten
<b>Kaliber / Darm:</b>	90 / rauchdurchlässiger Faserdarm
<b>Lagertemperatur:</b>	bei max. 7°C
<b>Platzierung:</b>	Feinkosttheke
<b>Allergene:</b>	
<b>GVO-Status:</b>	Das Produkt unterliegt nicht der Kennzeichnungspflicht gemäß EU- VO 1829/2003 und 1830/2003

### Nährwerte berechnet per 100g

Energiewert	Fett	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz
1016 kJ / 245 kcal	19 g	8.1 g	0.5 g	0.5 g	18 g	2.3 g

### Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
45410	Feger Stg. vak	2.6KG	55 Tg	40 Tg
45440	Feger 1/2 Stg. vak	1.3KG	55 Tg	40 Tg