



## Käsewurst

### Produktvorteile:

- Fleischwurst, kräftig im Heißrauch gebraten
- Etwa 20% Abtrocknung
- Gewichtsverlust bringt Geschmacksgewinn
- würzig aromatischer Geschmack
- Silofreier Emmentaler
- gluten- und lactosefrei
- mit Grander-Wasser hergestellt

<b>Zutaten:</b>	Zur Herstellung von 100g Käsewurst wurden 81g Rind- & Schweinefleisch und 21g Käse verwendet. Rind- und Schweinefleisch, Emmentaler 45% FiT ( <u>enthält Milch</u> ), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze ( <u>enthält Senf</u> ), 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>	95 / rauchdurchlässiger Faserdarm
<b>Lagertemperatur:</b>	bei max. 7°C
<b>Platzierung:</b>	Feinkosttheke
<b>Allergene:</b>	Senf, Milch
<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
1104 kJ / 265 kcal	19 g	11 g	0.5 g	0.5 g	23 g	2.3 g

### Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
46100	Käsewurst Stg. lose	2.6KG	43 Tg	28 Tg
46110	Käsewurst Stg. vak	2.6KG	50 Tg	35 Tg
46140	Käsewurst 1/2 Stg. vak	1.3KG	50 Tg	35 Tg