



Kasmugler

Die ultimativ härteste Bergkäswurst Österreichs mit würzigem Bergkäse von den Salzburger Almen.

Produktvorteile:

- Dauerwurst, kräftig im Heißrauch gebraten
- 30% Abtrocknung
- Gewichtsverlust bringt Geschmacksgewinn
- Kräftig, würziger Bergkäsegeschmack
- Silofreier Bergkäse aus dem Salzburgerland
- Käse hält gut und klebt nicht zusammen
- Gluten- und lactosefrei
- Mit Grander-Wasser hergestellt

Zutaten:	Zur Herstellung von 100 g Kasmugler wurden 103 g Rind- und Schweinefleisch und 22 g Bergkäse verwendet. Schweinefleisch, Rindfleisch, Bergkäse 45% FiT (<u>enthält Milch</u>), Trinkwasser, 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.
Herstellungsverfahren:	Geräuchert, gebraten und getrocknet
Kaliber / Darm:	80 / rauchdurchlässiger Faserdarm
Lagertemperatur:	bei max. 22 °C
Platzierung:	Feinkosttheke
Allergene:	Senf, Milch
GVO-Status:	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
1316 kJ / 316 kcal	22 g	11 g	1.3 g	0.5 g	29 g	2.8 g

Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
46200	Kasmugler vak.	1.6KG	75 Tg	40 Tg
46240	Kasmugler 1/2 Stg. vak.	0.8KG	75 Tg	40 Tg