



## Pepphäuser

### Produktvorteile:

- Sehr feinkörnige Dauerwurst mit geschrotetem Pfeffer
- Im Heißrauch gebraten und fünf Wochen getrocknet
- Würziger Pfeffergeschmack
- Gluten- und lactosefrei
- Mit Grander-Wasser erzeugt

<b>Zutaten:</b>	Zur Herstellung von 100 g Pepphäuser wurden 143 g Rind- und Schweinefleisch verwendet. Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze, schwarzer Pfeffer, 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, gebraten und getrocknet
<b>Kaliber / Darm:</b>	80 / rauchdurchlässiger Faserdarm
<b>Lagertemperatur:</b>	bei max. 22°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
1584 kJ / 382 kcal	33 g	15 g	0.6 g	0.6 g	21 g	2.8 g

### Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
47010	Pepphäuser Stg. vak	1.6KG	68 Tg	40 Tg
47040	Pepphäuser 1/2 Stg. vak	0.8KG	68 Tg	40 Tg