



Käsekrainer

Produktvorteile:

- silofreier Emmentaler
- kräftig aromatischer Räuchergeschmack
- gluten- und lactosefrei
- mit Grander-Wasser hergestellt

Zutaten:	Rind- & Schweinefleisch (74%), Emmentaler 45% FiT (21%) <u>enthält Milch</u> , Speck, 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 und gebrüht
Kaliber / Darm:	30-32 / Schweinsnaturdarm
Lagertemperatur:	gekühlt bei 2-6 °C
Platzierung:	Feinkosttheke / SB- Vitrine
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
1114 kJ / 268 kcal	21 g	11 g	0.5 g	0.5 g	19 g	2 g

Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
64900	Käsekrainer 5Stk. vak egalisiert 650g	0.65KG	41 Tg	21 Tg
64930	Käsekrainer 2Stk. vak egalisiert 260g	0.26KG	41 Tg	21 Tg