



Käsefrankfurter

Produktvorteile:

- hoher Rindfleischanteil
- knackiger Biss
- mild über Buchenholz geräuchert
- hervorragender Geschmack
- silofreier Emmentaler
- gluten- und lactosefrei
- mit Grander-Wasser hergestellt

Zutaten:	Rind- & Schweinefleisch (69%), Speck, Trinkwasser, Emmentaler 45% FIT (20%) (enthält Milch), Stärke, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff E250), Gewürze (enthält Senf), Gewürzextrakte, Dextrose, Geschmacksverstärker E621, Antioxidationsmittel E300, Stabilisatoren E450, E451, E452, Aroma.
Herstellungsverfahren:	Geräuchert und gebrüht
Kaliber / Darm:	21-23 / Schafsaitlinge
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
1057 kJ / 255 kcal	21 g	10 g	0.5 g	0.5 g	16 g	1.9 g

Verfügbare Artikel

ANR	Bezeichnung	Gewicht	MHD	Restlaufz.
65030	Käsefrankfurter 2P vak egalisiert 240g	0.24KG	36 Tg	21 Tg
65040	Käsefrankfurter 5P Aromapkg. egalisiert 600g	0.6KG	36 Tg	21 Tg