

Münchner Mini-Weißwürstel



Produktbeschreibung

Frisches Kalb- und Schweinefleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit frischer Petersilie und Gewürzen fein abgeschmeckt. Anschließend in Naturdärme gefüllt, gebrüht, abgekühlt und sogleich schockgefrostet. So behält sie ihr frisches Aroma bis zum Verzehr.

Artikel-Nr. GV 4678

Zubereitung:

Die gefrorenen Weißwürste in warmes Wasser legen und langsam auf ca. 70°C erwärmen. Ungefähr 10 Minuten bei dieser Temperatur ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1142 kJ (276 kcal)
Fett	25,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,1 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	10,3 g
Salz	1,9 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	60
Gewicht pro Karton	ca. 1,5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 25 g
Palettenbelegung	16 Karton pro Lage
	112 Karton pro Palette