

Bockwurst im Naturdarm

Produktbeschreibung

Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen schmackhaft veredelt. Im Naturdarm geräuchert, gebrüht, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.

Artikel-Nr. GV 4649

Zubereitung:

Wir empfehlen die gefrorene Bockwurst in warmes Wasser zu legen und auf ca. 70°C zu erwärmen. Etwa 5 Minuten bei dieser Temperatur ziehen lassen. Alternativ die Wurst auftauen wie empfohlen, sie warm dem Wasser entnehmen, abtrocknen und auf dem Grill, oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	900 kJ (217 kcal)
Fett	18,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,1 g
Kohlenhydrate	2,7 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	11,0 g
Salz	2,2 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	50
Gewicht pro Karton	ca. 4,5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 90 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette