

Mini-Wiener



Produktbeschreibung

Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen schmackhaft veredelt. Anschließend in Naturdärme gefüllt, geräuchert, gebrüht, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.

Artikel-Nr. GV 4602

Zubereitung:

Die gefrorenen Wiener Würstel in warmes Wasser legen und langsam auf ca. 70°C erwärmen. Etwa 5 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	964 kJ (233 kcal)
Fett	19,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	7,8 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	12,3 g
Salz	2,3 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