

Geflügelbratwurst fein, gebräunt



Produktbeschreibung

Mageres Putenfleisch gewolft und im Kutter zu Brät verarbeitet, mit Gewürzen dezent abgeschmeckt

Artikel-Nr. GV 4750

Zubereitung:

Wir empfehlen Ihnen, die Putenbratwurst ca. 10 Minuten in warmem Wasser aufzutauen, abzutrocknen und in der Pfanne zu bräunen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	809 kJ (194 kcal)
Fett	11,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
Kohlenhydrate	0,2 g
davon Zucker	0,2 g
Eiweiß	21,9 g
Salz	1,9 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	50
Gewicht pro Karton	ca. 5 kg
Gewicht pro Stück	ca. 100 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage

117 Karton pro Palette