

Chiliwurst lang



Produktbeschreibung

Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen pikant abgeschmeckt. Die Chiliwurst wird abgebraten und im Baguette mit Krautsalat und Tzatziki serviert.

Artikel-Nr. GV 4792

Artikel-Nr. C&C 4798

Zubereitungsempfehlung: Die gefrorene oder aufgetaute Chiliwurst in warmes Wasser legen und langsam auf ca. 70 °C erwärmen. Das Wasser darf nicht kochen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1715 kJ (415 kcal)
Fett	40,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	16,0 g
Kohlenhydrate	3,1 g
davon Zucker	2,0 g
Eiweiß	10,1 g
Salz	2,3 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	60
Gewicht pro Karton	ca. 5,4 kg
Gewicht pro Stück	90 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht pro Stück	90 g
Stück pro Beutel	12
Gewicht pro Beutel	ca 1,08 kg

Beutel pro Karton

5

Palettenbelegung

9 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette