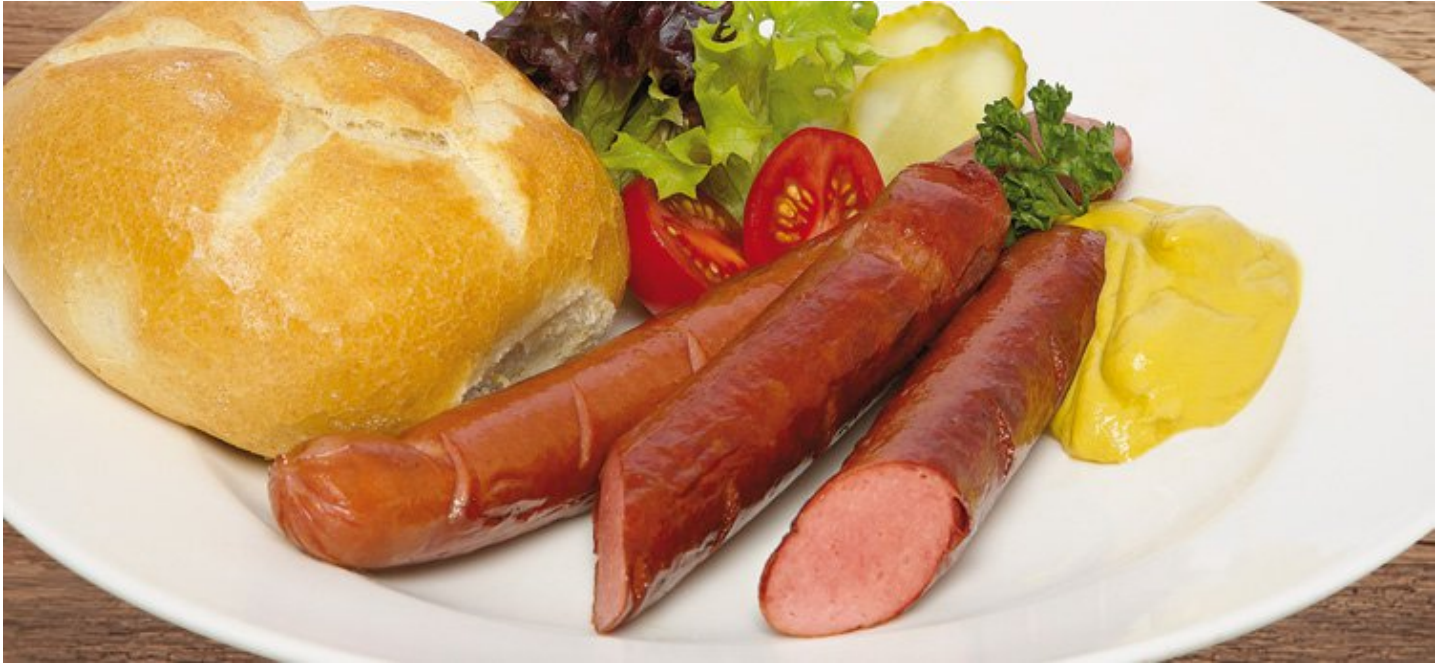


Rinder-Bockwurst im Schäldarm



Produktbeschreibung

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

Artikel-Nr. GV 4794

Zubereitung:

Zubereitungsempfehlung: Die gefrorene Rinderbockwurst in warmes Wasser legen und langsam auf ca. 70 °C erwärmen. Das Wasser darf nicht kochen. Alternativ kann die aufgetaute Rinderbockwurst auch gegrillt oder in der Pfanne gebraten werden.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	1085 kJ (262 kcal)
Fett	23,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,7 g
Kohlenhydrate	1,4 g
davon Zucker	1,0 g
Eiweiß	11,8 g
Salz	2,3 g

GV-Verpackung

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