

Wiener Würstel



Produktbeschreibung

Mageres Schweine- und Rindfleisch, fein gebrätet und gewürzt, in Natursaitlinge gefüllt und zart geräuchert. Das klassische "Finger-Food-Produkt".

Artikel-Nr. GV 4603 (75g), 4611 (100g)

Artikel-Nr. C&C 4612

Zubereitung:

Wir empfehlen Ihnen, die Wiener Würstel tiefgefroren in warmes Wasser zu legen und langsam auf ca. 70°C zu erwärmen. Bei dieser Temperatur etwa 5 Minuten 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

Paar pro Karton	50 / 40
Gewicht pro Karton	ca. 3,75 kg / 4 kg
Gewicht pro Paar	ca. 75 g / 100 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette

C&C-Verpackung (Beutel)

Gewicht pro Paar	100 g
Paar pro Beutel	10
Gewicht pro Karton	6 kg

Gewicht pro Beutel

1 kg

Palettenbelegung

9 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette