

# Rostbratwürstel



## Produktbeschreibung

Grob gehacktes Magerfleisch vom Schwein sowie Speck, gewürzt, mit Majoran abgeschmeckt, in Schafsaitleinlinge gefüllt und gebrüht. Die Ware erhält ihr Frischearoma bis zum Verzehr.

Artikel-Nr. GV 4695

Artikel-Nr. C&C 4694

## Zubereitung:

In Franken serviert man 6, 9 oder 12 Rostbratwürstel. Als Beilagen sind Kartoffelpüree, Wacholderbeer-Sauerkraut oder auch einfach nur frische Semmeln und ein mittelscharfer Senf beliebt. Im Imbissgeschäft werden meistens 2 Rostbratwürstel mit Senf bestrichen in eine knusprige Semmel gelegt.

## Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

### Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	769 kJ (185 kcal)
Fett	12,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g
Kohlenhydrate	2,3 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	14,9 g
Salz	2,1 g

### GV-Verpackung

Paar pro Karton	ca. 80
Gewicht pro Karton	4 kg
Gewicht pro Paar	ca. 50 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette

### C&C-Verpackung

Gewicht pro Paar	ca. 50 g
Paar pro Beutel	ca. 20

Beutel pro Karton	6
Gewicht pro Beutel	1 kg
Gewicht pro Karton	6 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette