

Kalbfleischklöße mit Kräutern



Produktbeschreibung

Kalbfleisch und Kalbsleber, mit Semmeln und Eiern gemischt, mit Kräutern verfeinert und mit Gewürzen aromatisch abgeschmeckt.

Artikel-Nr. GV 4755

Artikel-Nr. C&C 4756

Zubereitung:

Tiefgekühlte Klöße in würziger Brühe heiß ziehen lassen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

Brennwert	798 kJ (192 kcal)
Fett	14,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g
Kohlenhydrate	5,2 g
davon Zucker	1,5 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	2,5 g

GV-Verpackung

Stück pro Karton	100
Gewicht pro Karton	4 kg
Gewicht pro Stück	ca. 40 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette

C&C-Verpackung

Gewicht pro Stück	ca. 40 g
Stück pro Beutel	25
Gewicht pro Beutel	1 kg
Gewicht pro Karton	6 kg

