

Artikel 20026

Cocktail Weißwurst tiefgefroren

EAN-Produkteinheit:



4056465200260

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 66% Kalb- und Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck, Kochsalz, Petersilie, Zwiebel frisch, Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Naturdarm
Antioxidationsmittel: E331, E330, Emulgator: E471, Verdickungsmittel: E412, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter -18°C
MHD ab Produktionsdatum: 360 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1132 / 270
Kohlenhydrate:	1,5
- davon Zucker:	1,4
Fett:	24,2
- davon gesättigte Fettsäuren:	9,6
Eiweiß:	11,9
Salz:	2,4

Deklaration in der Speisekarte

mit Phosphat
mit Antioxidationsmittel

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Produkt / Produktbeschreibung

Sie ist die Königin der Münchner Würstl. Sie soll der Legende nach am 22. Februar 1857 im Gasthaus zum Ewigen Licht am Marienplatz entstanden sein, als Fehlfabrikat bei der Bratwurstherstellung. Feinste Gewürze, wie frische Petersilie, Zwiebeln und ein Hauch Zitrone, runden das Aroma des Kalbfleischs ab.

Zubereitung

Die Weißwurst bei 65 Grad Celsius rund 20 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen. Bei richtiger Zubereitung bildet sie beim Anschneiden das so genannte Häubchen entlang des Schnitts.