Bratwurstschnecke

Produktbeschreibung

Grob gehacktes Magerfleisch vom Schwein und Speck, gewürzt mit Majoran, fein abgeschmeckt, anschließend in Schafsaitlinge gefüllt zu einer Schnecke gerollt und gebrüht.

Artikel-Nr. GV 4692

Zubereitung:
Die Bratwurstschnecke sollte aufgetaut gegrillt oder gebraten werden. Sie kann jedoch auch tiefgefroren langsam bei nicht zu großer Hitze gebraten werden.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:
6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	730 kJ (175 kcal)
Fett	12,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,8 g
Kohlenhydrate	2,2 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	14,2 g
Salz	2,0 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	25
Gewicht pro Karton	ca. 3,75 kg
Gewicht pro Stück	ca. 150 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette