Riesen-Bockwurst im Schäldarm

Produktbeschreibung

Frisches Schweine- und Rindfleisch gewolft, im Kutter zu Brät verarbeitet und mit Gewürzen schmackhaft veredelt. Im Schäldarm geräuchert, gebrüht, gekühlt und lose rollend schockgefrostet.

Artikel-Nr. GV 4647

Zubereitung:
Wir empfehlen die gefrorene Bockwurst in warmes Wasser zu legen und auf ca. 70°C zu erwärmen. Etwa 5 Minuten bei dieser Temperatur ziehen lassen. Alternativ die Wurst auftauen wie empfohlen, sie warm dem Wasser entnehmen, abtrockenen und auf dem Grill, oder mit etwas Fett in der Pfanne braten.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von - 18°C

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	1033 kJ (250 kcal)
Fett	21,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,8 g
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,3 g
Eiweiß	11,1 g
Salz	2,1 g
GV-Verpackung	
Stück pro Karton	40
Gewicht pro Karton	ca. 6,4 kg
Gewicht pro Stück	ca. 160 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette