Geschwollene

Produktbeschreibung

Frisches Schweinefleisch gewolft und im Kutter zu Brät verarbeitet. Mit Gewürzen dezent abgeschmeckt. Sie wird auch Wollwurst oder Oberländer genannt.

Artikel-Nr. GV 4721

Artikel-Nr. C&C 4724

Zubereitung:
Zubereitungsempfehlung: Die Gschwollene ca. 10 Minuten in warmem Wasser auftauen, abtrocknen und in der Pfanne bräunen.

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

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	1201 kJ (290 kcal)
Fett	26,4 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,6 g
Kohlenhydrate	1,6 g
davon Zucker	1,5g
Eiweiß	11,5 g
Salz	2,7 g
GV-Verpackung	
Gewicht pro Stück	70 g
Stück pro Karton	54
Gewicht pro Karton	ca. 3,78 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette
C&C-Verpackung	
Gewicht pro Stück	70g
Stück pro Beutel	15
Beutel pro Karton	6

Gewicht pro Beutel	1,05 kg