Münchner Weißwurst

Produktbeschreibung

Frisches Kalb- und Schweinefleisch, fein gebrätet, mit frischer Petersilie und Gewürzen fein abgeschmeckt, in Naturdärme gefüllt, gebrüht und schockgefrostet. Die Ware erhält ihr Frischearoma bis zum Verzehr.

Artikel-Nr. GV 4675 (120g), 4685 (140g)

Artikel-Nr. C&C 4686

Zubereitung:
Als klassische Art der Zubereitung empfehlen wir, die gefrorenen Weißwürste in warmes Wasser zu legen und langsam auf ca. 70°C zu erwärmen. Ungefähr 10 Minuten bei dieser Temperatur ziehen lassen, das Wasser darf nicht kochen!

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

Nährwertangaben für 100 g	
Brennwert	1203 kJ (291 kcal)
Fett	26,7 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,6 g
Kohlenhydrate	1,7 g
davon Zucker	1,4 g
Eiweiß	10,9 g
Salz	2,0 g
GV-Verpackung	
Paar pro Karton	33 / 30
Gewicht pro Karton	3,96 kg / 4,2 kg
Gewicht pro Paar	120 g / 140 g
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette
C&C-Verpackung	
Gewicht pro Paar	143 g
Paar pro Beutel	7
Gewicht pro Beutel	1 kg

Gewicht pro Karton	6 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	63 Karton pro Palette