Bratwurst "Allgäuer Art"

Produktbeschreibung

Mageres Schweinefleisch und kerniger Speck werden grob gebrätet, mit feinen Naturgewürzen abgeschmeckt, in Naturdärme gefüllt und gebrüht. Die Ware erhält ihr Frischearoma bis zum Verzehr.

Artikel-Nr. GV 4713

Zubereitung:
Wir empfehlen die gefrorene Bratwurst in warmes Wasser zu legen und auf ca. 70°C zu erwärmen. Etwa fünf Minuten bei dieser Temperatur ziehen lassen, abtrocknen und in der Pfanne oder auf dem Grill braten.

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	
Gewicht pro Paar	120 g
Paar pro Karton	36
Gewicht pro Karton	4,32 kg
Palettenbelegung	9 Karton pro Lage
	117 Karton pro Palette