

Bratwurst "Schwäbische Art"



Produktbeschreibung

Frisches Fleisch vom Schwein und Kalb mit kernigem Speck fein gebrätet, dezent gewürzt, in Naturdärme gefüllt und gebrüht. Optimal mit Ketchup und/oder Mayonnaise.

Artikel-Nr. GV 4729

Artikel-Nr. C&C 4730

Zubereitung:

Wir empfehlen die Bratwurst "Schwäbische Art" ca. 10 Minuten im warmen Wasser aufzutauen, dann abzutrocknen, den Darm einige male quer einschneiden und in der Pfanne bräunen.

Garantierte Mindesthaltbarkeit bei Anlieferung:

6 Monate bei einer Lagertemperatur von -18°C

Nährwertangaben für 100 g

| | |
|-----------------------------|--------------------|
| Brennwert | 1323 kJ (320 kcal) |
| Fett | 30,6 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 12,2 g |
| Kohlenhydrate | 1,5 g |
| davon Zucker | 1,2 g |
| Eiweiß | 9,7 g |
| Salz | 2,4 g |

GV-Verpackung

| | |
|--------------------|------------------------|
| Gewicht pro Stück | 110 g |
| Stück pro Karton | 30 |
| Gewicht pro Karton | 3,3 kg |
| Palettenbelegung | 9 Karton pro Lage |
| | 117 Karton pro Palette |

C&C-Verpackung

| | |
|-------------------|-------|
| Gewicht pro Stück | 100 g |
| Stück pro Beutel | 10 |
| Beutel pro Karton | 6 |

Gewicht pro Beutel

1 kg

Palettenbelegung

9 Karton pro Lage

63 Karton pro Palette