



Kasseler Nacken mit Knochen

Artikel:

Kasseler Nacken mit Knochen, gepökelt und geräuchert

Produktbeschreibung:

Frischer Nacken, zwischen der vierten und fünften Rippe vom Kotelett getrennt, vollfleischig ohne lose Fleischteile, gerade Anschnitte, ohne Rückenmark, gepökelt und geräuchert.

Deklaration gemäß LMKV:

Schweinefleisch 90%, Flüssigwürze (Trinkwasser, Getrockneter Glucosesirup, Dextrose, Siedesalz, Gewürze, Stabilisator Diphosphate, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Konservierungsstoff Natriumnitrit), Rauch.

Lagerbedingungen: bei +2°C bis +7°C.

Verpackungsart:

Lose: 5 Stück in E2 Kiste

Atmos: als ca. 800g Stk und ca. 1,2 Kg Stk sowie als 2er- und 3er Scheiben

Haltbarkeit:

unter Einhaltung der Lagerbedingungen, bis zu 14 Tage beim Tag der Anlieferung.

Zubereitungshinweis: Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.

Allergene/GMO: Beinhaltet keine Allergene, sowie frei von genetisch modifizierten Organismen

Nährwertangaben pro 100g

Energie in kJ:	758
Energie Kcal:	182
Fett:	12
davon gesättigte Fettsäuren:	3
Kohlenhydrate:	2
davon Zucker:	1
Eiweiß:	16
Salz:	2
Ballaststoffe:	1

Noch weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns bitte: