



Kasseler Nacken ohne Knochen

Artikel:

Kasseler Nacken ohne Knochen, gepökelt und geräuchert

Produktbeschreibung:

Frischer Nacken, zwischen der vierten und fünften Rippe vom Kotelett getrennt, ausgelöst, vollfleischig ohne lose Fleishteile, 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:

Vac: als ganzes Stück sowie halbe Stücke,
Skin: 2 Scheiben ca. 300g

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:	737
Energie Kcal:	177
Fett:	13
davon gesättigte Fettsäuren:	5
Kohlenhydrate:	1,3
davon Zucker:	1,1
Eiweiß:	14
Salz:	2,4
Ballaststoffe:	1

Noch weitere Fragen? Kontaktieren Sie uns bitte: