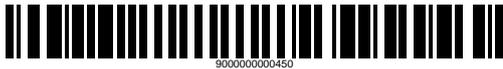


Produktspezifikation

Artikel 450

Schwarzer Preßsack im Magen

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 69% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 28 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1035 / 246
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,6
Fett:	21,5
- davon Fettsäuren:	8,6
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,94

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

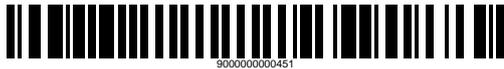
Produktspezifikation

Artikel 451

Schwarzer Preßsack Cello 90



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 69% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1035 / 246
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,6
Fett:	21,5
- davon Fettsäuren:	8,6
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,94

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 452

Schwarzer Preßsack 1/2 VAC

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 69% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1035 / 246
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,6
Fett:	21,5
- davon Fettsäuren:	8,6
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,94

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

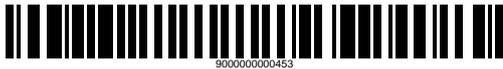
Produktspezifikation

Artikel 453

Schwarzer Preßsack Cello Kal.

60

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 69% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1035 / 246
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,6
Fett:	21,5
- davon Fettsäuren:	8,6
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,94

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

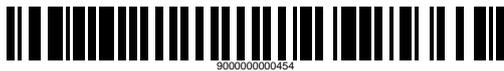


Produktspezifikation

Artikel 454

Preßsack abgep. ca.400gr.

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 69% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Zwiebeln, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1035 / 246
Kohlenhydrate:	0,6
- davon Zucker:	0,6
Fett:	21,5
- davon Fettsäuren:	8,6
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,94

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

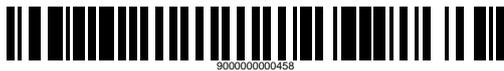
Produktspezifikation

Artikel 458

Sülz Preßsack Cello 90



EAN-Produkteinheit:



900000000458

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 68% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Tafelessig, Speisegelatine, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Zwiebeln
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1009 / 240
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	20,6
- davon Fettsäuren:	8,2
Eiweiß:	12,3
Natrium:	0,87

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

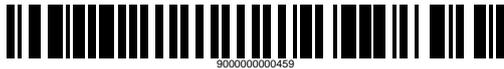
Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 459

Sülz Preßsack 1/2 VAC

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 68% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Tafelessig, Speisegelatine, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Zucker, Zwiebeln
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1009 / 240
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	20,6
- davon Fettsäuren:	8,2
Eiweiß:	12,3
Natrium:	0,87

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 460

Sülz Preßsack Cello Kal. 60

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 68% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Tafelessig, Speisegelatine, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Zucker, Zwiebeln
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1009 / 240
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	20,6
- davon Fettsäuren:	8,2
Eiweiß:	12,3
Natrium:	0,87

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

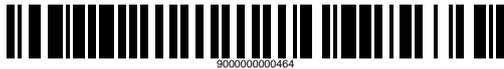
Produktspezifikation

Artikel 464

Leberpreßsack



EAN-Produkteinheit:



900000000464

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 64% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, 9% Schweineleber, Schweineschwarten, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Speisewürze, Knoblauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1038 / 247
Kohlenhydrate:	1,0
- davon Zucker:	1,0
Fett:	20,8
- davon Fettsäuren:	8,3
Eiweiß:	14,0
Natrium:	0,83

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 465

Leberpreßsack 1 kg Stange

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 64% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, 9% Schweineleber, Schweineschwarten, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Speisewürze, Knoblauch Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1038 / 247
Kohlenhydrate:	1,0
- davon Zucker:	1,0
Fett:	20,8
- davon Fettsäuren:	8,3
Eiweiß:	14,0
Natrium:	0,83

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung



Produktspezifikation

Artikel 466

Ansbacher



EAN-Produkteinheit:



900000000466

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 84% Kalb- und Schweinefleisch, Gewürz, Dextrose, Kochsalz, Maltodextrin, Gewürzextrakt, Würze, Glukosesirup, Aroma, Speisewürze, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Naturdarm, Rauch
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E330, Verdickungsmittel: E412, Stabilisator: E450, Geschmacksverstärker: E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1069 / 254
Kohlenhydrate:	1,8
- davon Zucker:	1,7
Fett:	20,6
- davon Fettsäuren:	8,2
Eiweiß:	15,4
Natrium:	0,79

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 467

Schinkenrotwurst

EAN-Produkteinheit:



900000000467

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweineshinterschinken, Schweineschwarten, Schweinefleisch, Speck vom Schwein, Schweineblut, Kochsalz, Glukosesirup, Aroma, Würze, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Zwiebeln, Gewürzextrakt, Naturdarm, Rauch
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E450, Geschmacksverstärker: E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	931 / 222
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,6
Fett:	14,9
- davon Fettsäuren:	6,0
Eiweiß:	20,1
Natrium:	0,90

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 468

Schinkenrotwurst klein

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweineshinterschinken, Schweineschwarten, Schweinefleisch, Speck vom Schwein, Schweineblut, Kochsalz, Glukosesirup, Aroma, Würze, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Zwiebeln, Gewürzextrakt, Rauch
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E450, Geschmacksverstärker: E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	792 / 188
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	12,7
- davon Fettsäuren:	5,1
Eiweiß:	17,1
Natrium:	0,76

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

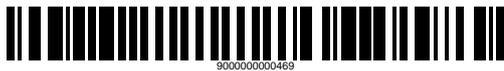
Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 469

Leberrotwurst

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 48% Schweinefleisch, 25% Schweineleber, Schweineschwarten, Trinkwasser, Schweineblut, Speck vom Schwein, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Kräuter, Aroma, Zwiebeln, Glukosesirup, Speisewürze, Rauch Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E450, Geschmacksverstärker: E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	970 / 231
Kohlenhydrate:	0,8
- davon Zucker:	0,8
Fett:	17,6
- davon Fettsäuren:	7,0
Eiweiß:	17,3
Natrium:	0,76

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 474

Berliner Zungenwurst

EAN-Produkteinheit:



900000000474

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 51% Schweinezungen, Speck vom Schwein, Trinkwasser, Schweineschwarten, Schweineblut, Speck, Kochsalz, Glukosesirup, Aroma, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Kräuter, Speisewürze, Zwiebeln
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, Stabilisator: E450, Geschmacksverstärker: E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1027 / 244
Kohlenhydrate:	1,2
- davon Zucker:	1,2
Fett:	20,7
- davon Fettsäuren:	8,3
Eiweiß:	13,4
Natrium:	0,68

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 482

Bauernspeckwurst abgepaßt

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 57% Schweinefleisch, Schweineblut, Schweineschwarten, Speck vom Schwein, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Kräuter, Aroma, Zwiebeln, Naturdarm, Rauch

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 28 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1300 / 310
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	26,4
- davon Fettsäuren:	10,5
Eiweiß:	16,3
Natrium:	0,82

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 483

Bauernspeckwurst im Ring



EAN-Produkteinheit:



900000000483

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch (Fleischanteil 75%), Schwarten, Schweineblut, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Rauch, essbare Hülle, Rinderkranzdarm, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 28 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	0 / 0
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Fett:	0,0
- davon Fettsäuren:	0,0
Eiweiß:	0,0
Natrium:	0,00

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Geschmacksverstärker

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 484

Rauchzipfel

(Bauernspeckwurst)

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 57% Schweinefleisch, Schweineblut, Schweineschwarten, Speck vom Schwein, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Kräuter, Aroma, Zwiebeln, Naturdarm, Rauch

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 28 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1300 / 310
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	26,4
- davon Fettsäuren:	10,5
Eiweiß:	16,3
Natrium:	0,82

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 485

Bauernpreßsack weiß



EAN-Produkteinheit:



900000000485

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 61% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Essig, Schweineschwarten, Kochsalz, Speisegelatine, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1001 / 238
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	19,8
- davon Fettsäuren:	7,9
Eiweiß:	13,4
Natrium:	0,79

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 486

Bauernpreßsack weiß Kal. 60

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 61% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Essig, Schweineschwarten, Kochsalz, Speisegelantine, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Zucker, Gewürz

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1001 / 238
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	19,8
- davon Fettsäuren:	7,9
Eiweiß:	13,4
Natrium:	0,79

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

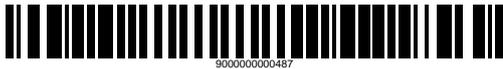


Produktspezifikation

Artikel 487

Bauernpreßsack schwarz

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinekopffleisch, Schwarten (Fleischanteil 75%), Schweineblut, Kochsalz, Gewürze, Würze Dextrose, Aspik, Geschmacksverstärker E621, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	0 / 0
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Fett:	0,0
- davon Fettsäuren:	0,0
Eiweiß:	0,0
Natrium:	0,00

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Geschmacksverstärker

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung



Produktspezifikation

Artikel 488

Bauernpreßsack schwarz Kal.

60

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 73% Schweinekopffleisch, Brühe, Schweineblut, Kochsalz, Speisegelantine, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Kräuter, Aroma

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1064 / 253
Kohlenhydrate:	0,8
- davon Zucker:	0,8
Fett:	22,2
- davon Fettsäuren:	8,8
Eiweiß:	12,7
Natrium:	0,85

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 490

Putenpressack

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 72% Putenfleisch, Trinkwasser, Essig, Speisegelatine, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Zucker

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	416 / 99
Kohlenhydrate:	0,7
- davon Zucker:	0,7
Fett:	3,3
- davon Fettsäuren:	1,3
Eiweiß:	16,5
Natrium:	0,41

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung



Produktspezifikation

Artikel 500

Streichwurst fein i.Naturd.

geräuch.



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 48% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, 19% Schweineleber, Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Dextrose, Würze, Zucker, Aroma, Speisewürze, Naturdarm, Rauch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GMO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1634 / 389
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	37,6
- davon Fettsäuren:	15,5
Eiweiß:	11,1
Natrium:	0,90

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

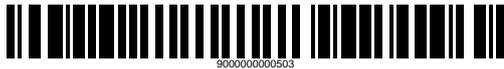
Produktspezifikation

Artikel 503

**Streichwurst grob i.Naturd.
geräuch.**



EAN-Produkteinheit:



900000000503

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 48% Schweinefleisch, 29% Schweineleber, Speck vom Schwein, Kochsalz, Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Aroma, Hefeextrakt, Trockenglykosesirup, Zucker, Speisewürze, Naturdarm, Rauch
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1569 / 374
Kohlenhydrate:	1,5
- davon Zucker:	1,4
Fett:	35,1
- davon Fettsäuren:	14,0
Eiweiß:	13,0
Natrium:	0,80

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

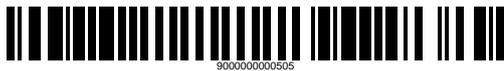
Produktspezifikation

Artikel 505

Bauernringerl grob geräuchert



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 46% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, 13% Schweineleber, Zwiebel frisch, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Aroma, Hefeextrakt, Trockenglykosesirup, Speisewürze, Zucker, Naturdarm, Rauch
Konservierungsstoff: E250

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1894 / 451
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	45,1
- davon Fettsäuren:	18,0
Eiweiß:	9,8
Natrium:	0,76

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

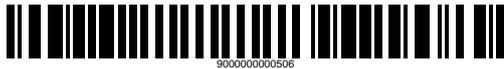
Produktspezifikation

Artikel 506

Bauernringerl fein geräuchert



EAN-Produkteinheit:



900000000506

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 48% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, 19% Schweineleber, Milch, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Dextrose, Würze, Zucker, Aroma, Speisewürze, Naturdarm, Rauch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1634 / 389
Kohlenhydrate:	1,6
- davon Zucker:	1,5
Fett:	37,6
- davon Fettsäuren:	15,5
Eiweiß:	11,1
Natrium:	0,90

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 509

Kalbfleisch Leberwurst

Golddarm



EAN-Produkteinheit:



900000000509

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 30% Schweinefleisch, 20% Schweineleber, 20% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 56 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1392 / 332
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,6
- davon Fettsäuren:	12,8
Eiweiß:	12,5
Natrium:	0,69

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

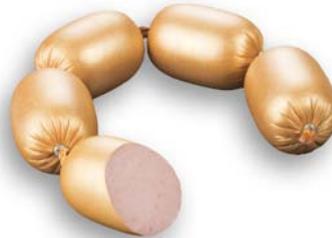
Zubereitung

Produktspezifikation

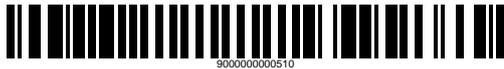
Artikel 510

Kalbfleisch Leberwurst

abgepaßt



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 35% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 56 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1392 / 332
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,6
- davon Fettsäuren:	12,8
Eiweiß:	12,5
Natrium:	0,69

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 511

Leberwurst Mini a. 25gr.

Pro Packung 20 x 25 gr.

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch (Fleischanteil 66%), Schweine-, Kalbsleber 30%, Sahne 3%, Milchpulver, Hefeextrakt, Vanillin, Kochsalz, Lactose, Gewürze (mit Senfmehl), Dextrose, Emulgator E471, Konservierungsstoff E250, Farbstoff E120, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 56 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	0 / 0
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Fett:	0,0
- davon Fettsäuren:	0,0
Eiweiß:	0,0
Natrium:	0,00

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Emulgator
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 515

Gutsleberwurst fein

Wachsdarm



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 35% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1392 / 332
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,6
- davon Fettsäuren:	12,8
Eiweiß:	12,5
Natrium:	0,69

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Produkt / Produktbeschreibung

Die Gutsleberwurst wird hergestellt aus 100% Schweinefleisch. Zum Einsatz kommt grundsätzlich frisches Fleisch vom Schweinebauch und Schweineleber. Die Gutsleberwurst wird mit feinen Naturgewürzen und Pökelsalz hergestellt.

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Zubereitung

Belegen Sie ein lauwarmes Baguette damit und Sie werden begeistert sein! Ihr Aroma wird von feinsten Gewürzen, frischer Sahne und Waldhonig geprägt.

Produktspezifikation

Artikel 516

Gutsleberwurst grob

Wachsdarm



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 64% Schweinefleisch, 10% Schweineleber, 9% Sahne, 6% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Zucker, Aroma, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	0 / 0
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Fett:	0,0
- davon Fettsäuren:	0,0
Eiweiß:	0,0
Natrium:	0,00

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Die Gutsleberwurst wird hergestellt aus 100% Schweinefleisch. Zum Einsatz kommt grundsätzlich frisches Fleisch vom Schweinebauch und Schweineleber. Die Gutsleberwurst wird mit feinen Naturgewürzen und Pökelsalz hergestellt.

Zubereitung

Belegen Sie ein lauwarmes Baguette damit und Sie werden begeistert sein! Ihr Aroma wird von feinsten Gewürzen, frischer Sahne und Waldhonig geprägt.

Produktspezifikation

Artikel 517

Gutsleberwurst fein

Wachsdarm

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 35% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1392 / 332
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,6
- davon Fettsäuren:	12,8
Eiweiß:	12,5
Natrium:	0,69

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

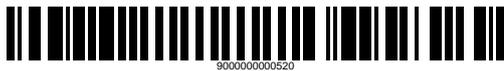
Produktspezifikation

Artikel 520

Pfälzer Leberwurst im Ring



EAN-Produkteinheit:



900000000520

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch, (Fleischanteil 65%), Schweineleber 30%, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Hefeextrakt, Brühe, Emulgator E471, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1770 / 421
Kohlenhydrate:	1,3
- davon Zucker:	1,2
Fett:	41,2
- davon Fettsäuren:	16,5
Eiweiß:	11,3
Natrium:	0,75

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Emulgator
mit Geschmacksverstärker

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

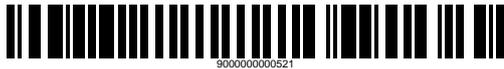
Produktspezifikation

Artikel 521

Pfälzer Leberwurst abgep.



EAN-Produkteinheit:



900000000521

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 52% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, 17% Schweineleber, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Speisewürze, Zucker, Aroma
Emulgator: E471, E472c

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1770 / 421
Kohlenhydrate:	1,3
- davon Zucker:	1,2
Fett:	41,2
- davon Fettsäuren:	16,5
Eiweiß:	11,3
Natrium:	0,75

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Emulgator

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 525

Zwiebelleberwurst gekocht



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Glutenhaltige Getreide, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Speck vom Schwein, Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 2% Röstzwiebeln, Kochsalz, Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze
Konservierungsstoff: E250, Emulgator: E471, E472c

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	2233 / 532
Kohlenhydrate:	0,7
- davon Zucker:	0,7
Fett:	54,7
- davon Fettsäuren:	21,9
Eiweiß:	9,1
Natrium:	0,71

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Emulgator
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 526

Bauernschmaus



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Mais und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinefleisch, Kalbfleisch (Fleischanteil 86%), Schweineleber 10%, Vanillin, Kochsalz, Gewürze, Hefeextrakt, Dextrose, Brühe, Emulgator E471, Konservierungsstoff E 250, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1597 / 380
Kohlenhydrate:	1,0
- davon Zucker:	1,0
Fett:	36,3
- davon Fettsäuren:	14,5
Eiweiß:	12,4
Natrium:	0,78

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Emulgator
mit Geschmacksverstärker
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 532

Gutsleberwurst mit Trüffel



EAN-Produkteinheit:



900000000532

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 34% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, 2% Trüffel, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1368 / 326
Kohlenhydrate:	1,8
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,0
- davon Fettsäuren:	12,5
Eiweiß:	12,4
Natrium:	0,68

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 535

Leber- und Blutwurst

EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

keine Allergene

Deklarationsempfehlung:

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 14 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	0 / 0
Kohlenhydrate:	0,0
- davon Zucker:	0,0
Fett:	0,0
- davon Fettsäuren:	0,0
Eiweiß:	0,0
Natrium:	0,00

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung



Produktspezifikation

Artikel 536

Leberwurst Cello



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 43% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, Brühe, 11% Schweineleber, Kochsalz, Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1678 / 400
Kohlenhydrate:	1,0
- davon Zucker:	1,0
Fett:	40,2
- davon Fettsäuren:	16,0
Eiweiß:	8,5
Natrium:	0,90

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 538

Leberwurst



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 43% Schweinefleisch, Speck vom Schwein, Brühe, 11% Schweineleber, Kochsalz, Gewürz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Naturdarm

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 14 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1678 / 400
Kohlenhydrate:	1,0
- davon Zucker:	1,0
Fett:	40,2
- davon Fettsäuren:	16,0
Eiweiß:	8,5
Natrium:	0,90

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

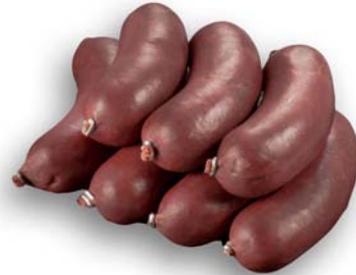


Produkt / Produktbeschreibung

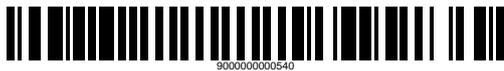
Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 540
Blutwurst



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Glutenhaltige Getreide, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: Schweinespeck, Schweineblut 60%, Schwarten, Brühe, Kochsalz, Gewürze, Röstzwiebeln (Speiseöl(Raps), Weizenmehl), Dextrose, Lactose, Rinderkranzdarm, Geschmacksverstärker E621

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C
MHD ab Produktionsdatum: 14 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	994 / 237
Kohlenhydrate:	0,5
- davon Zucker:	0,5
Fett:	18,8
- davon Fettsäuren:	7,5
Eiweiß:	16,3
Natrium:	0,89

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Geschmacksverstärker

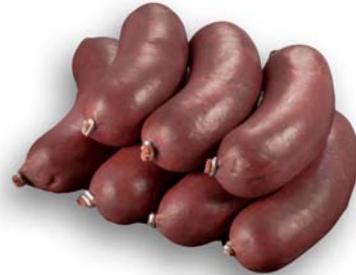
Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

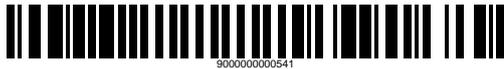
Produktspezifikation

Artikel 541

Blutwurst Cello



EAN-Produkteinheit:



rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Glutenhaltige Getreide, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 48% Schweineblut, 19% Schweineschwarten, Speck vom Schwein, 12% Schweinefleisch, Kochsalz, Gewürz, Kräuter, Dextrose, Aroma, Gewürzextrakt, Würze

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	994 / 237
Kohlenhydrate:	0,5
- davon Zucker:	0,5
Fett:	18,8
- davon Fettsäuren:	7,5
Eiweiß:	16,3
Natrium:	0,89

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte



Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 554

Schweinskopfsülze



EAN-Produkteinheit:



900000000554

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 59% Schweinekopffleisch, Trinkwasser, Gurken, Speisegelatine, Paprika (Aroma, Süßstoff, Saccharose), Petersilie, Kochsalz, Zucker, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze
Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 40 Tage

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	975 / 232
Kohlenhydrate:	2,8
- davon Zucker:	2,7
Fett:	18,2
- davon Fettsäuren:	7,3
Eiweiß:	14,2
Natrium:	0,77

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Deklaration in der Speisekarte

mit Antioxidationsmittel
mit Konservierungsstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 20515

Gutsleberwurst fein

Wachsdarm tiefgefroren

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 35% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter -18°C

MHD ab Produktionsdatum: 240 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1392 / 332
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,6
- davon Fettsäuren:	12,8
Eiweiß:	12,5
Natrium:	0,69

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 20516

Gutsleberwurst grob

Wachsdarm tiefgefroren

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 64% Schweinefleisch, 10% Schweineleber, 9% Sahne, 6% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, Kochsalz, Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürz, Zucker, Aroma, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter -18°C
MHD ab Produktionsdatum: 240 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1228 / 292
Kohlenhydrate:	1,4
- davon Zucker:	1,4
Fett:	26,4
- davon Fettsäuren:	11,0
Eiweiß:	12,4
Natrium:	0,51

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung

Produktspezifikation

Artikel 20532

Gutsleberwurst mit Trüffel

tiefgefroren

EAN-Produkteinheit:

rechtliche Anforderungen:

Das Produkt entspricht den Anforderungen des deutschen Lebensmittelrechtes, insbesondere der Fleischhygieneverordnung und der Leitsätze für Fleisch und Fleischerzeugnisse in der jeweiligen gültigen Fassung und wird unter Anwendung eines HACCP-Konzeptes hergestellt

Deklarationsempfehlung:

Zutaten: 34% Schweinefleisch, 22% Schweineleber, 13% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, 11% Sahne, 2% Trüffel, Kochsalz, Gewürz, Gewürzextrakt, Zucker, Aroma, Dextrose, Würze, pflanzliches Öl (gehärtet), Fleischextrakt, Glukosesirup, Maltodextrin, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, E472c, Stabilisator: E450

Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter -18°C

MHD ab Produktionsdatum: 240 Tage

Nährwertangaben

Nährwertangaben (in g pro 100g):

Brennwert (kJ / kcal)	1368 / 326
Kohlenhydrate:	1,8
- davon Zucker:	1,5
Fett:	30,0
- davon Fettsäuren:	12,5
Eiweiß:	12,4
Natrium:	0,68

Diese Werte sind Richtwerte. Da es sich um Naturprodukte handelt, können Schwankungen entstehen

Allergenkennzeichnung nach EU-Richtlinie

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse, Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse, Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse.

Gentechnik - GVO

Dieses Produkt fällt nicht unter die Verordnung 1829/2003, da wir keine gentechnisch veränderten Zutaten im Sinne der genannten Verordnung verwenden.

Deklaration in der Speisekarte

mit Stabilisator
mit Antioxidationsmittel
mit Emulgator
mit Konservierungsstoff
mit Farbstoff

Produkt / Produktbeschreibung

Zubereitung