

## Produktspezifikation

### Artikel 1

## Original Münchner Weißwurst



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: 64% Kalb- und Schweinefleisch, Trinkwasser, Speck, Kochsalz, Petersilie, Zwiebel frisch, Gewürz (enthält SELLERIE), Dextrose, Gewürzextrakt, Würze, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Naturdarm  
Antioxidationsmittel: E331, E330, Emulgator: E471, Verdickungsmittel: E412, Stabilisator: E450

### Lagerbedingungen

Lagertemperatur: bei unter 4°C

MHD ab Produktionsdatum: 16 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)	1104 / 264
Kohlenhydrate:	1,7
- davon Zucker:	1,6
Fett:	23,5
- davon gesättigte Fettsäuren:	9,4
Eiweiß:	11,6
Natrium:	0,90

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

### Deklaration in der Speisekarte

mit Phosphat  
mit Antioxidationsmittel  
mit Emulgator

### Produkt / Produktbeschreibung

Sie ist die Königin der Münchner Würstl. Sie soll der Legende nach am 22. Februar 1857 im Gasthaus zum Ewigen Licht am Marienplatz entstanden sein, als Fehlfabrikat bei der Bratwurstherstellung. Feinste Gewürze, wie frische Petersilie, Zwiebeln und ein Hauch Zitrone, runden das Aroma des Kalbfleischs ab.

### Zubereitung

Die Weißwurst bei 65 Grad Celsius rund 20 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser ziehen lassen. Bei richtiger Zubereitung bildet sie beim Anschneiden das so genannte Häubchen entlang des Schnitts.