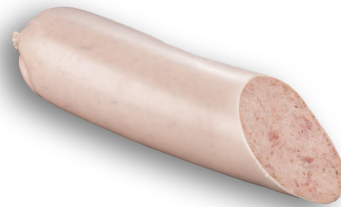


## Produktspezifikation

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: 65% Schweinefleisch, 10% Schweineleber, 9% Sahne (enthält MILCH), 6% Kalbfleisch, Speck vom Schwein, Gemüse Mischung, Kochsalz, Gewürzextrakt (enthält SELLERIE), Sahnepulver (enthält MILCH), Dextrose, Gewürz, Zucker, Aroma (enthält SENF), Rindfleisch, Würze, Glukosesirup, Gewürzaroma, Zitronensaftpulver, Rindfleisch  
Farbstoff: E120, Konservierungsstoff: E250, Antioxidationsmittel: E301, E331, E262, E300, E330, Emulgator: E471, 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 gesättigte 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 Phosphat  
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.