

BIO KRÄUTERWURZN "MEDITERRAN" KAMINWURZEN BIO „MEDITERRANEO“



Produkt / Prodotto	Bio Kräuterwurzn "mediterrano" 4 St. 100gr	Kaminwurzen Bio „mediterraneo“ 4 pz 100gr
garantiertes Mindestgewicht/peso minimo garantito	0,100 kg	0,100 kg
Dimension – Verpackungsgröße Dimensioni - Misure imballaggio	19 x 10 x 2 cm	19 x 10 x 2 cm
Art der Verpackung / Tipo d'imballaggio	ATM	ATM
MHD / Data di scadenza	90 Tage ab Verpackungsdatum	90 giorni dalla data di confezionamento
Lagertemperatur / Temperatura di conservazione	Lagern bei max. +25°C	Conservare a un massimo di +25°C
Zutaten / Ingredienti	Zutaten: 100g Kaminwurzen enthalten 164g Fleisch, davon 131g Schweinefleisch*, 33g Rindfleisch*; Meersalz, Gewürze* 1,2%, Dextrose*, Rinderkollagendarm, Buchenholzrauch; * = BIO Landwirtschaft EU unter Schutzatmosphäre verpackt; essbare Hülle aus Rinderkollagen	Ingredienti: 100g di Kaminwurzen contengono 164g carne di cui carne di suino* 131g, carne di bovino* 33g; sale, spezie* 1,2%, destrosio*, budello bovino; fumo da legno di faggio; * = biologico agricoltura UE confezionato in atmosfera protettiva; Budello bovino edibile
Nährwerte/valori nutrizionali / 100g	Brennwert: 1745KJ/420 Kcal, Fett: 32g davon gesättigte Fettsäuren: 11g Kohlenhydrate: 0g davon Zucker: 0g Eiweiß: 33g / Salz: 3,9g	valore energetico: 1745KJ / 420 Kcal grassi: 32g di cui acidi grassi saturi: 11g carboidrati: 0g di cui zuccheri: 0g proteine: 33g / sale: 3,9g
Gluten- und Lactosefrei / Senza glutine e lattosio	Ja	Si
Allergene / Allergeni	Keine	Non presenti
Beschreibung / Descrizione	Rohwurst, würziger, delikater, rauchiger Geschmack; mit mediterranen Kräutern verfeinert.	Salamino, speziato, delicato gusto affumicato; speziato con erbe mediterranee.
Verbraucherhinweis / consiglio per il consumatore	Nach einiger Zeit kann sich ein natürlicher weißer Salzbelag bilden, resultierend aus der hohen Abtrocknung. Dieser ist absolut unbedenklich und essbar.	L'eventuale presenza di patina bianca sul prodotto è dovuta ad un processo naturale di affioramento del sale a seguito della stagionatura del prodotto e non pregiudica la qualità e la sicurezza del prodotto.
CEE-Nummer / Numero CE	IT 1892 L-CE	IT 1892 L-CE
Artikelnummer / Codice articolo	6797	6797
INDICODE EAN 13	8033776720355	8033776720355
Datum: 20.12.2022	Rev.: 08	Firma RAQ: