

Artikelbezeichnung

Bergsteiger 80g gesliced

Dauerwurst heißgeräuchert luftgetrocknet
Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Ausgesuchtes Rind- und Schweinefleisch über aromatischem Buchenholz sorgsam heißgeräuchert (gebraten) - geben diesem Dauerwurstklassiker seine Spitzenqualität, die vom Konsumenten zu Recht verlangt wird. Unter streng kontrollierten Klimabedingungen erfolgt die Abtrocknung und Nachreife, damit stets ein perfektes Meisterstück österreichischer Wursttradition unser Haus verlässt. Die Bergsteiger Salami ist ein traditionsreiches, markengeschütztes Erzeugnis aus dem Hause Wiesbauer.

Geschmack

Ihr saftiger Geschmack und ihr herzhafter Biss bringen die Bergsteiger Salami immer wieder in alle Munde. Edle ausgewogene Gewürze (Koriander, Knoblauch, Muskat,...) runden das Aroma ab.

Zutaten (lt. LMIV in absteigender Reihung / +Quid)

Schweine- und Rindfleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Stabilisator: Triphosphate, Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

100g Bergsteiger werden hergestellt aus 134g Fleisch.

Mindesthaltbarkeit:	30	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	28	Tage

Lagerbedingungen:
Gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C, nach dem Öffnen innerhalb 3 Tage genießen.

Verwendungszweck:
Sofort verzehrbar

Glutenfrei	Laktosefrei
-------------------	--------------------

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100 g)	
Energie	1521 KJ/ 367 kcal
Fett	31 g
davon gesättigte Fettsäuren	13 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	22 g
Salz	3,3 g

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)		
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse		
Fisch und Fischerzeugnisse			Senf und Senferzeugnisse	X	
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse			Sesamsamen und Sesamerzeugnisse		
Soja und Sojaerzeugnisse			Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg		
Lupinen und Lupinenerzeugnisse			Weichtiere und Weichtiererzeugnisse		

Direkt ... direkte Zugabe (Rezepturbestandteil)

Spuren ... indirekte Zugabe über zusammengesetzte Lebensmittel oder Gewürz- / Zusatzstoffmischung

Mikrobiologische Grenzwerte am Ende der Haltbarkeit:

Aerob mesophile Gesamtkeimzahl (KbE/g)	50.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	50.000.000	Salmonellen (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100	EHEC (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	51100	60100	61100
Stück	1	5	10
Gewicht	80g	0,4 kg	0,8 kg
Verpackungsart	bedruckte tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN - 13	9002668511004	9002668601002	9002668611001
EAN - 128	-	09002668601002	09002668611001
Maße (L / B / H in cm)	1,5 / 16,3 / 19	7,5 / 18 / 20	15,5 / 17 / 20
Liefereinheit E2-Kiste	80 Pkg	16 PB	-

Die von der Firma Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten hergestellten Produkte werden unter Einhaltung einschlägiger europäischer und österreichischer Sicherheits- und Rechtsvorschriften, insbesondere dem CODEX-Kapitel B14 (Fleisch- und Fleischwaren) und der LMIV, hergestellt. Die Fa. Wiesbauer verarbeitet keine gentechnisch veränderten Lebensmittel. Demnach besteht für die Fa. Wiesbauer auch keine Kennzeichnungspflicht gentechnisch veränderter Lebensmittel gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003. Dieses Dokument wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.