

Artikelbezeichnung

Proseccoschinken 100g

Schinken mit edlem Proseccogesmack
Aromaschutzverpackung

Artikelbeschreibung

Außergewöhnlich exklusiver, sorgfältig handgefertigter Schinken aus ganzen Schlägelteilen ohne Schwarte. Der Schinken wird schonend gebrüht und dezent geräuchert. Die Verfeinerung dieses Schinkens erfolgt mit echtem Prosecco.

Geschmack

Diese noble Schinkencreation begeistert jeden Gourmet mit exklusiven Prosecconuanzen und einer ausgewogenen Würzung.

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

92% Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), 0,3% Prosecco, Gewürze, Gewürzextrakte, Maltodextrin, Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate; Aroma, Rauch. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

QUID

Siehe Zutatenliste

Mindesthaltbarkeit:	26	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	24	Tage
Lagerbedingungen:		
Gekühlt lagern bei +2°C bis +7°C; nach dem Öffnen innerhalb 2 Tage genießen.		
Verwendungszweck:		
essfertig		
Glutenfrei		Laktosefrei

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	602 kJ/ 144 kcal
Fett	8,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,2 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	18 g
Salz	2,7 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		
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

EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit	EVE	LE1	LE2
Artikelnummer	50627	60627	61627
Stück	1	5	8
Gewicht	100g	0,5 kg	0,8 kg
Verpackungsart	tiefgezogene Hartschale mit bedruckter Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	9002668506277	9002668606274	9002668616273
EAN-128	-	09002668606274	09002668616273
Maße (L / B / H in cm)	1,5 / 12,5 / 21,5	22 / 13 / 7,5	15,5 / 13 / 22
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.