

Artikelbezeichnung

Käsegriller 300g Vakuumpackung

Artikelbeschreibung

Hochwertiges Schweinefleisch, kerniger Speck und Käse sind die Grundlage der Käsegriller. Eine typisch alpenländische Spezialität, nach einem alten österreichischen Rezept. Zum Kochen oder Braten.

Geschmack

Ideal die Kombination: Vollaromatisches, leicht rauchiges Aroma und der vollmundige Käse ergeben den deftigen Geschmack.

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

Schweinefleisch (73%), EMMENTALER (14%), Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze (enthält SENF), Gewürzextrakte (enthält SELLERIE), Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisator: Diphosphate; Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat; Farbstoff: echtes Karmin; Schafsaftling, Rauch.

QUID

Siehe Zutatenliste

Mindesthaltbarkeit:	60	Tage
Restlaufzeit (ab Anlieferung)	58	Tage

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

Verwendungszweck:
Vor dem Verzehr gut durcherhitzen, für Pfanne und Grill

Nährwertangaben (durchschnittlich in 100g)	
Energie	1300 kJ/ 314 kcal
Fett	29 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	< 0,5 g
davon Zucker	< 0,5 g
Eiweiß	14 g
Salz	2,4 g

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

Mögliche allergieauslösende Stoffe:

Allergen	direkt	Spuren	Allergen	direkt	Spuren
Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse			Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)	X	
Krebstiere und Krebstiererzeugnisse			Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse		
Eier und Eierzeugnisse			Sellerie und Erzeugnisse	X	
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)	2.000.000	Listeria monocytogenes (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Lactobacillen (KbE/g)	2.000.000	Salmonellen (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g
Enterobacteriaceen (KbE/g)	< 100	EHEC (KbE/g)	Nicht nachweisbar in 25g

	EVE	LE1	LE2
EVE = Endverbrauchereinheit LE = Liefereinheit			
Artikelnummer	910	15910	74910
Stück	1 Pkg	5 Pkg	8 Pkg
Gewicht	300g	1,5 kg	2,4 kg
Verpackungsart	transparente tiefgezogene Weichfolie mit schwarzer Oberfolie versiegelt	Polybeutel	Karton
Bestell-EAN / EAN-13	9002668009105	9002668159107	9002668749100
EAN-128	-	09002668159107	09002668749100
Maße (L / B / H in cm)	22 / 14,5 / 2,5	24 / 16 / 15	24,5 / 19 / 17
Liefereinheit E2-Kiste	50 Pkg	10 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.