

Feinkost: Fuet Extra Poivre Noir (Luftgetrocknete Hartwurst aus Schweinefleisch)

Art-Nr.	ES750713
Beschreibung	Mit schwarzem Pfeffer gewürzte, traditionelle spanische Hartwurst aus Schweinefleisch, luftgetrocknet. Fuet ist eine an Salami erinnernde Wurst, die sich großer Beliebtheit erfreut. Gewürze verleihen ihr ein herrlich würziges Aroma. Servieren Sie sie kalt aufgeschnitten mit Brot, als Teil eines Tapas-Tellers mit Oliven oder braten Sie sie in einer Pfanne an und servieren sie heiß mit einem Omelett.
Inhaltsstoffe	Schweinefleisch (90,8 %), Dextrin, Salz, Zucker, Pfeffer, Antioxidationsmittel E301, Stabilisator E452, Konservierungsmittel E250, natürliche Schweinehülle, Pfeffer (8 %), Konservierungsmittel E235. Kann Spuren von Milch und Soja enthalten. Glutenfrei.
Allergene	Kann Spuren von Laktose, Milch und Soja enthalten.
Genuß der Feinkost	Servieren Sie sie kalt aufgeschnitten mit Brot, als Teil eines Tapas-Tellers mit Oliven oder braten Sie sie in einer Pfanne an und servieren sie heiß mit einem Omelett.
Aufbewahrung	An einem kühlen und trockenen Ort.
Hersteller der Feinkost	Caula S.L.
Erzeugeradresse	Poligon Industrial La Jueria Nord 17150 Sant Gregori Spanien
Herkunft der Feinkost	Valencia / Spanien
Energie in Joule	1866
Energie in Kalorien	450
Fett	36.23
gesättigte Fettsäuren	13.9
Kohlenhydrate	2.71
Zucker	2.16
Eiweiß	27.19
Salz	3.6
Gewicht	160 g
EAN Code Produkt	8424863000892
EAN Code Karton	ohne EAN-Code



