

## Zwiebelmettwurst

- rohes angemachtes Mett
- aus magerem Muskelfleisch
- ohne Fett und Sehnen
- mit dezentem Zwiebelgeschmack

\*4389



**Haltbarkeit:** 21 Tage

**Lagerung:** Bei max. +4° C lagern.

**Gewicht:** 0,500 kg

**Verpackungseinheit:** 1/1 Stange, vacuumverpackt

**Zutaten:** Schweinefleisch, Kochsalz, Konservierungsstoff (Natriumnitrit, Ascorbinsäure), Dextrose, Gewürze, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Würze, Hefeextrakt, Antioxidationsmittel (Natrium-L-Ascorbat), Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure)  
Aromen, Zwiebel.

**Nährwert pro 100g:**

Energie: 619 kJ / 148 kcal

Kohlenhydrate: 1,4 g -davon Zucker 1,4 g

Salz: 2,6 g

Fett: 7,7 g - davon gesättigte Fettsäuren 3,1 g

Eiweiß: 18,3 g

**Deklaration in der Bedienungstheke wenn der Produktpass nicht öffentlich ausliegt:**

mit Antioxidationsmittel, mit Konservierungsstoff,  
mit Geschmacksverstärker, mit Säuerungsmittel.

**Mögliche allergieauslösende Stoffe:**

Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse: Nein

Eier und Eierzeugnisse: Nein

Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: Nein

Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose): Nein

Sellerie und Erzeugnisse: Nein

Sesam und Sesamerzeugnisse: Nein

Lupine und Lupinenerzeugnisse: Nein

Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: Nein

Fisch und Fischerzeugnisse: Nein

Soja und Sojaerzeugnisse: Nein

Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse: Nein

Senf und Senferzeugnisse: Nein

Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg: Nein

Weichtiere und Weichtiererzeugnisse: Nein

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Stand: 19.02.2020

**Genetisch veränderte Organismen (GVO):**

Hiermit bestätigen wir, dass gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 die oben genannten Artikel: keine GVO sind, keine GVO enthalten, nicht aus GVO stammen oder daraus hergestellt sind, unabhängig davon, ob der jeweilige GVO noch im Lebensmittel nachweisbar ist, keine Zutaten enthalten, die aus GVO hergestellt wurden, einschließlich Zusatzstoffe und Aromen. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen mit genetisch verändertem Material bis zu einem Schwellenwert von 0,9 % bezogen auf jede einzelne Zutat.

Dieses Dokument wurde nach bestem Wissen maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. Es unterliegt keiner automatischen Aktualisierung und ist vom Empfänger zu prüfen und entbindet ihn nicht von seiner Qualitätsverantwortung und Sorgfaltspflicht.

Änderungen und Druckfehler vorbehalten.

\* Artikel werden temperaturgeführt versandt

Landler GmbH | Sonnenstraße 22 | D-82380 Peißenberg | Tel: +49 (0) 88 03 / 4 88 91 - 0 | [www.landler-schinken.de](http://www.landler-schinken.de)