

*Der österreichische Schinkenklassiker
mit dem AMA-Qualitätsfleisch.*



Wiesbauer[®]
EXQUISIT

Eine erlesene Kombination von mürbem Schinken
und feinem Knoblauch

KNOBLAUCHSCHINKEN

Zart geräucherte Schinkendelicatesse mit feinem Knoblauchbouquet.
Herzhaft und saftig mit jedem Biß.

Produktgröße: 1 Stück, vakuumverpackt, ca. 1,2 kg

glutenfrei · laktosefrei · handgefertigt



Wiesbauer Österreichische Wurstspezialitäten GmbH · Laxenburger Straße 256 · A-1230 Wien
Telefon: +43/1/614 15-0 · Fax: +43/1/615 62-11 · E-Mail: info@wiesbauer.at

Wiesbauer Zentralvertriebsbüro Deutschland · Beethovenstraße 7 · D-87435 Kempten
Telefon: +49/831/697 34-0 · Fax: +49/831/697 34-10 · E-Mail: vertrieb.de@wiesbauer.co.at

www.wiesbauer-exquisit.at

KNOBLAUCHSCHINKEN



Produktgröße: 1 Stück, vakuumverpackt, ca. 1,2 kg

Artikelbeschreibung:

Dieser würzige und appetitliche Premiumschinken für die Feinkosttheke wird nach dem Pökeln sorgfältig in ein Knoblauchbad eingelegt. Anschließend wird der Schinken in der Form über aromatischem Buchenholz geräuchert und traditionell schonend durchgegart.



Geschmack:

Würziger, zart geräucherter Hinterschinken mit edlem Knoblauchgeschmack.

Zutaten:

Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürze und Gewürzextrakte (mit Soja, Sellerie), Knoblauch, Speisewürze, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat, Geschmacksverstärker: Mono-Natriumglutamat, Stabilisator: E 452, Rauch

Zusammensetzung (durchschnittlich in 100 g):

kJ	kcal	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett
894	214	21,9 g	0,2 g	14,0 g

Restlaufzeit: 19 Tage (ab Anlieferung)

Lagerbedingungen: gekühlt lagern +2°C bis +7°C

Verwendungszweck: Dünn aufschneiden, essfertig

	EVE	LE
Artikelnummer	628	72628
Stück	1 Stück	2 Stück
Gewicht	ca. 1,2 kg	ca. 2,4 kg
Verpackungsart	vakuumverpackt	Karton
Bestell-EAN	9002668006289	9002668726286
EAN-13	AT: 2100628 DE: 280628 + Gewicht	Je nach Vereinbarung
EAN-128	99002668006282	99002668726289
Maße (L/B/H)	20 / 14 / 7	24,5 / 19 / 16
Liefereinheit	10 Stück	–