



Metzgerei - Macelleria

GRUBER

Sauders, 21
39040 Villanders (BZ) Italy
Tel. +39 0471 798404
info@speckshop.it



Produktspezifikation:

Sceda tecnica:

Artikelnummer/Codice articolo:	2019
Bezeichnung/Nome:	Kaminwürsten - affumelli di manzo e maiale
Zum Verzehr:	Kann im rohen Zustand verzehrt werden
Per il consumo:	Viene consumato crudo
Lager- und Transportbedingungen:	Kühl und trocken mit max. +15°C lagern, vor Licht schützen
Modalità di conservazione:	tenere al fresco con max. +15°C
Mindesthaltbarkeit:	120 Tage unter Vakuum und einer max. Temp. von +15°C
Vita totale del prodotto:	120 giorni sottovuoto con temp. max. di +15°C
Stückgewicht/peso:	ca. 100g Endprodukt / prodotto finito
Verpackung/imbollo primario:	Siegelrandbeutel / buste nypol
Inhaltsstoffe:	100g vom Endprodukt enthalten: 60g Rindfleisch, 60g Schweinefleisch (EU), Salz, Naturgewürze mit Senf-Rückständen , Dextrose, pflanzliche Ballaststoffe, Zucker, Antioxidationsmittel; E300, E301, Konservierungsstoffe; E250, E252. Mind. 8 Tage vor dem Verpacken produziert.

Ingredienti: 100g di prodotto finito contengono: 60g carne di bovino, 60g carne di suino (UE), sale, aromi naturali con **essenze di senape**, destrosio, fibra vegetale alimentare, zucchero, antiossidanti: E300, E301, conservanti: E250, E252. Prodotto min. 8 giorni prima del confezionamento.

Allergene:	Keine
Allergeni:	nessuni
Gluten/glutine:	Keine Gluten vorhanden / non contiene glutine
Laktose/lattosio:	Keine Laktose vorhanden / non contiene lattosio

Qualitative und quantitative Merkmale - Caratteristiche qualitative e quantitative

Mikrobiologische Daten:

Parametri microbiologici:

<i>Enterobacteriaceae:</i>	nicht vorhanden -assente
<i>E.Coli:</i>	<500 KbE/g
<i>Salmonellen:</i>	nicht vorhanden in 25 g - non trovati in 25g
<i>Staphylokokken:</i>	<100.000 KBE/g
<i>Nitritgehalt/Nitriti:</i>	Rückstände <100mg - residui <100mg
<i>Nitratgehalt/Nitrati:</i>	Rückstände <250mg - residui <250mg
<i>Listeria monocytogenes:</i>	nicht vorhanden in 25 g - non trovati in 25g
<i>Gesamtkeimzahl:</i>	<10 ⁶ ufc/g
<i>Campylobacter jejuni:</i>	nicht vorhanden in 25 g - non trovati in 25g

Chemisch Daten:

Parametri chimici:

pH-Wert/valore pH:
aw-Wert/valore aw:

Nährwerttabelle:

Valori nutrizionali:

Energie/energia (kcal): 300/1255
Fett/grassi: 25,2

ges. Fette/grassi saturi: 10,35
Kohlenhydrate/Carboitrati: 1,3
Zucker/zucchero: 1,09
Eiweiß/proteina: 17,76
Salz/sale: 2,32

Sensorische Eigenschaften - Proprietá sensoriali

Aussehen: Bräunliches, rustikales Aussehen, kerniger Speck und kräftig-rotes Magerfleisch

Aspetto: aspetto rustico-bruno con lardo bianco e carne magra con colore rosso-forte

Geschmacksprofil: Sehr leicht geräuchertes Schweinefleisch, würziger Geschmack und knackig im Biss

Gusto: carne di suino leggermente affumicato con un gusto saporito

