



Fleischkäse

Zutaten: 68% Schweinefleisch, 10% Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Gewürze, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Triphosphat, Dextrose, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Knoblauch, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Citronensäure, Gewürzextrakte, Würze, **GEWÜRZEEXTRAKTE (MIT SELLERIE)**.

Zubereitungsanleitung:

20 Minuten im Thermobeutel erwärmen (siedendes Wasser), danach auspacken, mit Rautenschnitt auf der Oberseite einschneiden und auf Backpapier für ca. 15-20 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht. Gerne auch eine Scheibe von Ihrem Lieblingsfleischkäse abschneiden und in der Pfanne anbraten.

Artikel Nr.: 1290

Charge: 1234

Gewicht: 500g

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.
Mindestens haltbar bis:

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	818/197 g
Fett	15,64 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g
Kohlenhydrate	0,8 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	13 g
Salz	2,0 g



Hergestellt für: Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!



Badisches Schäumele

Zubereitungsanleitung:

Schaschlik mit dem Beutel im Wasserbad für 40 Min. bei 80° C erwärmen.
Beutel aufschneiden, Schaschlik entnehmen und genießen.
Oder Beutel aufschneiden, Schaschlik in eine feuerfeste Form geben und im

Zutaten: 85% Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat, Antioxidationsmittel: Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, u. Dinatriumguanylat u. Dinatriuminosinat, Aromen, Dextrose, Gewürzextrakte, Rauch.

Artikel Nr.: 6710

Charge: 1234

Gewicht : 600g

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.
Mindestens haltbar bis:



Hergestellt für: Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!



Schinkenhäxle

Zubereitungsanleitung:

Die Haxen mit dem Beutel im Wasserbad für 30 Min. bei 80° C erwärmen.
Haxen aus dem Beutel nehmen, mit der Kruste nach oben im vorgewärmten Backofen 1 Stunde bei 200°C mit Ober-/Unterhitze kross backen..

Zutaten: 86% Schweinefleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Polyphosphat, Antioxidationsmittel Natrium-L-Ascorbat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Dinatriumguanylat u. Dinatriuminosinat, Aromen, Dextrose, Gewürzextrakte, Rauch.

Artikel Nr.: 6744

Charge: 1234

Gewicht: 800g

ungekühlt transportierbar, nach Erhalt
bitte unbedingt bei maximal 7 Grad C lagern.
Mindestens haltbar bis:



Hergestellt für: Euvinum GmbH, Niederwaldstr.10, 79336 Herbolzheim

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	673/162
Fett	10,61 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	17 g
Salz	1,7 g