



Delikatessfleischkäse

Zubereitungsanleitung:

Den Fleischkäse mit dem Beutel im Wasserbad für 20 Min. bei 80°C erwärmen, danach auspacken, mit Rautenschnitt auf der Oberseite einschneiden und auf Backpapier für 30 Min. bei 160° C im Ofen backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Zutaten: 79% Schweinefleisch, 6% Rindfleisch, Wasser, Petersilie, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Triphosphat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Knoblauch, Säureregulator: Citronensäure, Gewürzextrakte, Rum, Sonnenblumenöl, Würze, **Gewürzextrakte (mit SELLERIE)**.

Artikel Nr.: 1289

Gewicht: 500g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	763/183
Fett	12,75 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,3 g
Kohlenhydrate	0,7 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	2,1 g

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

Charge:

1234



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgereide

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!



Käsefleischkäse

Zubereitungsanleitung:

Den Fleischkäse mit dem Beutel im Wasserbad für 20 Min. bei 80°C erwärmen, danach auspacken, mit Rautenschnitt auf der Oberseite einschneiden und auf Backpapier für 30 Min. bei 160° C im Ofen backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Zutaten: 69% Schweinefleisch, 17% **KÄSE**, 7% Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, **SENF**, Stabilisator: Triphosphat, Knoblauch, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Citronensäure, Sonnenblumenöl, Gewürzextrakte, Zwiebeln, **Gewürzextrakte mit SELLERIE**, Würze.

Artikel Nr.: 1278

Gewicht: 500g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	1.438/346
Fett	27,33 g
davon gesättigte Fettsäuren	12 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	25 g
Salz	2,1 g

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

Charge:

1234



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgereide

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!



Paprikafleischkäse

Zubereitungsanleitung:

Den Fleischkäse mit dem Beutel im Wasserbad für 20 Min. bei 80°C erwärmen, danach auspacken, mit Rautenschnitt auf der Oberseite einschneiden und auf Backpapier für 30 Min. bei 160° C im Ofen backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht.

Zutaten: 60% Schweinefleisch, 15% Paprika, Wasser, 9% Rindfleisch, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Kaliumjodat, Konservierungsstoff Kaliumnitrat), Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat u. Triphosphat, Geschmacksverstärker: Dinatriumglutamat, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Knoblauch, Säureregulator: Citronensäure, Gewürzextrakte, Sonnenblumenöl, **Gewürzextrakte (mit SELLERIE)**, Würze.

Artikel Nr.: 1288

Füllgewicht: 500 g

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	747/180
Fett	14,02 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	1,1 g
davon Zucker	0,6 g
Eiweiß	12 g
Salz	1,8 g

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

Charge:

1234



Obere Metzgerei F. Winterhalter GmbH, Schwarzwaldstrasse 4, 79215 Elzach
Tel. 07682 908875, e-mail: kalmerwald@obere-metzgereide

Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!