

## Weißer Innviertler Gewürzspeck vom Wollschwein

- Rückenspeck extra dick vom Wollschwein
- Wird trocken gesalzen, nach ca. 4 Wochen mit 8 Kräutern ummantelt und nochmals 2 Monate gereift
- Zergeht wie Butter auf der Zunge



Haltbarkeit: **60 Tage**

Lagerung: **gekühlt lagern bei +2° C bis +4° C**

Gewicht & Verpackungseinheit: **Teilstücke zwischen 0,3 kg und 2 kg, vakuumverpackt**

**Zutaten:** Wollschweinspeck, Steinsalz, 12 Kräuter

**Quid:** nicht erforderlich. Produkt besteht aus sich selbst.

|                  |             |                                   |                   |
|------------------|-------------|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Nährwert:</b> | kcal: 765   | kJ: 3199                          |                   |
|                  | Eiweiß: 5 g | Kohlenhydrate: 0 g                | davon Zucker: 0 g |
|                  | Fett: 80 g  | davon gesättigte Fettsäuren: 35 g |                   |
|                  | Salz: 2 g   |                                   |                   |

**Deklaration in der Theke wenn der Produktpass nicht öffentlich ausliegt: -**

### Mögliche allergieauslösende Stoffe:

|  |  |
|--|--|
| Glutenhaltiges Getreide / Erzeugnisse: Nein      | Krebstiere und Krebstiererzeugnisse: Nein          |
| Eier und Eierzeugnisse: Nein                     | Fisch und Fischerzeugnisse: Nein                   |
| Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse: Nein            | Soja und Sojaerzeugnisse: Nein                     |
| Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose): Nein | Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse: Nein       |
| Sellerie und Erzeugnisse: Nein                   | Senf und Senferzeugnisse: Nein                     |
| Sesam und Sesamerzeugnisse: Nein                 | Schwefeldioxid und Sulfite von über 10 mg/kg: Nein |

### ALBA-Liste:

|                                     |                                |                               |
|-------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| 1. Kuhmilchprotein: Nein            | 2. Laktose: Nein               | 3. Hühnerei: Nein             |
| 4. Sojaprotein: Nein                | 5. Sojaöl: Nein                | 6. Gluten: Nein               |
| 7. Weizen: Nein                     | 8. Roggen: Nein                | 9. Rind: Nein                 |
| 10. Schwein: Ja                     | 11. Huhn: Nein                 | 12. Fisch: Nein               |
| 13. Schalen- und Krustentiere: Nein | 14. Weichtiere: Nein           | 15. Mais: Nein                |
| 16. Kakao: Nein                     | 17. Hefe: Nein                 | 18. Hülsenfrüchte: Nein       |
| 19. Nüsse: Nein                     | 20. Nussöl: Nein               | 21. Erdnuss: Nein             |
| 22. Erdnussöl: Nein                 | 23. Sesam: Nein                | 24. Sesamöl: Nein             |
| 25. Glutamat: Nein                  | 26. Sulfit (E220 - E227): Nein | 27. Benzoesäure und PHB: Nein |
| 28. AZO-Farbstoffe: Nein            | 29. Tartrazin (E102): Nein     | 30. Zimt: Nein                |
| 31. Vanillin: Nein                  | 32. Umbelliferae: Nein         | 33. Sellerie: Nein            |
| 34. Raps: Nein                      | 35. Lupinen: Nein              | 36. Senf/Senfisaat: Nein      |
| 37. Sonstige: Nein                  |                                |                               |

**Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.**

**Stand: 19.05.2016**