

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 ähnlich wie der Kübelspeck wie Butter auf der Zunge; aber dank der 8 Kräuter mit stärkerer Gewürznote



Haltbarkeit: **60 Tage**

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

Gewicht & Verpackungseinheit: **Teilstücke à ca. 250 Gramm sowie 500 Gramm; vakuumverpackt**

Zutaten: Wollschweinspeck, Steinsalz, 8 Kräuter

Quid: nicht erforderlich. Produkt besteht aus sich selbst.

Nährwert:	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. Sulfat (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: 06.07.2020

Änderungen und Druckfehler vorbehalten
Landmetzgerei Hable
Marktplatz 8, 4971 Auroldmünster
Tel: +43 (0) 77 52 / 8 30 43
www.landmetzgerei.at / hable@landmetzgerei.at