

## Käsewurst

- Brühdauerwurstbrät, ähnlich der Tirolerwurst, wird mit Emmentalerkäsewürfeln vermengt, in Därme gefüllt und dann im Heißrauch durchgegart
- Anschließend ca. 6-wöchige Trocknung und Räucherung bis zu einem Gewichtsverlust von ca. 35%
- Sehr würzig im Geschmack – eine echte österreichische Delikatesse



Haltbarkeit: **90 Tage**

Lagerung: **ungekühlt bei Raumtemperatur lagerfähig.**

Gewicht: **Halbe Stange à ca. 1200 Gramm**

**Zutaten:** Schweinefleisch, Rindfleisch, Speck, Emmentaler Käsewürfel, Kochsalz, Konservierungsmittel E250, Gewürze, Zucker, Stabilisator E450, Antioxidationsmittel E300 & E301, Geschmacksverstärker E621, geräuchert

**Quid:** in 100 g Käsewurst sind 125 g Rind- und Schweinefleisch enthalten

|                  |              |                                   |                   |
|------------------|--------------|-----------------------------------|-------------------|
| <b>Nährwert:</b> | kcal: 509    | kj: 2128                          |                   |
|                  | Eiweiß: 21 g | Kohlenhydrate: 0 g                | davon Zucker: 0 g |
|                  | Fett: 46 g   | davon gesättigte Fettsäuren: 20 g |                   |
|                  | Salz: 2 g    |                                   |                   |

**Deklaration in der Theke wenn der Produktpass nicht öffentlich ausliegt:** „enthält Konservierungsstoffe“

### 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): Ja | 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: Ja              | 2. Laktose: Ja                  | 3. Hühnerei: Nein             |
| 4. Sojaprotein: Nein                | 5. Sojaöl: Nein                 | 6. Gluten: Nein               |
| 7. Weizen: Nein                     | 8. Roggen: Nein                 | 9. Rind: Ja                   |
| 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. Sulfite (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 Aurolzmünster  
Tel: +43 (0) 77 52 / 8 30 43  
www.landmetzgerei.at / hable@landmetzgerei.at