

Wollschwein-Schlusspeck

- Ausgesuchte Teile vom Schlussteil (Hüfte) des Wollschweins werden per Hand gesalzen; anschließend mit Buchenholzrauch veredelt und über mehrere Monate hinweg gereift
- Der Schluss des (Woll)Schweins ist deutlich fettärmer als Bauch und Karree
- Ohne Pökelsalz, Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder sonstigen Konservierungsmittel



Haltbarkeit: **60 Tage**

Lagerung: **ungekühlt lagerfähig bei Raumtemperatur**

Verpackungseinheit: **Teilstück à 400 Gramm**

Zutaten: Wollschweinfleisch, Natursalz, Gewürze, geräuchert

Quid: nicht erforderlich. Produkt besteht aus sich selbst.

Nährwert:	kcal: 255	kj: 1067	
	Eiweiß: 35 g	Kohlenhydrate: 0 g	davon Zucker: 0 g
	Fett: 12 g	davon gesättigte Fettsäuren: 10 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/Senfsaat: Nein
37. Sonstige: Nein		

Mikrobiologie entspricht den Empfehlungen der DGHM.

Stand: 28.04.2021