



# Bratwurst a 3 Stück

Zutaten: 81% Schweinefleisch, Wasser, jodiertes Speisesalz ( Salz, Kaliumjodat), Gewürze, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Dextrose, Stabilisator: Dinatriumdiphosphat , Gewürzextrakte. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

Artikel Nr.: 1161

Gewicht: 240g

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

Charge:  
1234

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	686/165
Fett	11,44 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,7 g
Kohlenhydrate	<0,5 g
davon Zucker	<0,5 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,2 g



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

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**



# Currywurst Soße

Zubereitungsanleitung:

Curry-Soße mit dem Beutel für 40 Min. bei 80° C im Wasserbad erwärmen. Oder Beutel aufschneiden, Inhalt in einen Topf geben und erwärmen. Umrühren nicht vergessen.

Zutaten: 67% Tomaten, 7% Rotwein, Wasser, Tomaten Ketchup, Branntweinessig, Curry, Zucker, Speisesalz jodiert ( Salz, Kaliumjodat), Zwiebeln, **MILCHZUCKER**, Karotten, Gewürz- und Kräuterextrakte, Gewürze, Palmfett, modifizierte Stärke, **WEIZENMEHL**, Stärke, **SELLERIE**, Lauch, Hefeextrakt, Verdickungsmittel Guarkenmehl , Sonnenblumenöl, Aromen ( **mit WEIZEN** ), Tomatenmark, Apfelextrakt, Karamell, Würze (**mit WEIZEN**), Säuerungsmittel: Citronensäure, Lorbeerblätter, Piment ganz, Maltodextrin. Kann Spuren von **EIER, SOJA, SENF** enthalten.

Artikel Nr.: 6321

Gewicht: 500g

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

Charge:  
1234

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100 g
Brennwert KJ/kcal	548/131
Fett	5,82 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,4 g
Kohlenhydrate	18 g
davon Zucker	17 g
Eiweiß	1,7 g
Salz	1,4 g



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

**Nach Erhalt unbedingt im Kühlschrank lagern!**