

Oktoberfest 2023



Münchner Weißwurst

mit Jubi Weißwurst 1857

Zutaten

35	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
10	kg	KA II Kalbfleischzuschnitte mager
30	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
22	kg	Eis
3	kg	Schwarten gekocht
2	kg	Zwiebel
2	kg	Petersilie
104,000	kg	
20,00	g/kg	(2,080 kg) Speisesalz
5,00	g/kg	(520 g) M7130 PERFEKTIN® PE mit Emulgator Khm
7,00	g/kg	(728 g) M2254 Jubi Weißwurst 1857
2,00	g/kg	(208 g) M3101 AROSTAR® extra clean CL Geschmacksveredler

Herstellungsempfehlung

- Die Schweinerückenschwarten von anhaftendem Fett und Stempeln befreien. Bei 100°C weich kochen, erkalten lassen und auf 3-mm wolfen.
- Das Magerfleisch (S III und Ka II), sowie den Deckelspeck (S IX) ebenfalls getrennt auf 3-mm wolfen.
- Das gut gekühlte Magerfleisch in den Kutter geben und zusammen mit dem KHM, Salz, Gewürzen trocken ankuttern. 1/3 des Eises zugeben und bis auf 4°C bei hoher Umdrehungszahl laufen lassen.
- Das gewolfte Fettmaterial zugeben und auf 14°C kuttern.
- Die restliche Schüttung und die Zwiebeln zugeben und bei ca. 2500 U/min bis 6°C kuttern.
- Bei 1000 U/min die Petersilie auf die gewünschte Körnung einkuttern. Anschließend die gewolfen Schwarten zugeben und einmischen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 59%, Speck, Kalbfleisch 10%, Trinkwasser, Schweineschwarten, Speisesalz, Petersilie, Zwiebel, Gewürze, Stabilisatoren: E450; Emulgatoren: E471; Zucker, Säuerungsmittel: E330; Maltodextrin, Dextrose, Geschmacksverstärker: E621; Aroma, Schweinesaitling.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Leitsatzkennziffer: 2.221.09 - Münchner Weißwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 6,50 %	7,87 %
BEFFE im FE	min.: 70,00 %	72,69 %
Fremdwasser	-	12,22 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 6,50	5,13
Fett zu Eiweiß	max.: 3,50	2,37

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 6,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 101083,84 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1153 kJ / 275 kcal	13,73 %
Fett	25,7 g	36,69 %
davon gesättigte Fettsäuren	13,8 g	69,14 %
Kohlenhydrate	0,8 g	0,32 %
davon Zucker	0,6 g	0,62 %
Eiweiß	11,0 g	22,05 %
Salz	2,5 g	41,63 %
*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)		

Bierknacker, roh ²⁾ ³⁾

nach Art Pfefferbeisser®

Zutaten

40	kg	SV Kerniger Schweinebauch
60	kg	S II Schweinefleisch mager
100,000	kg	
24,00	g/kg	(2,400 kg) Nitrit-Pökelsalz ²⁾
15,00	g/kg	(1,500 kg) ROWUNIT® PFEFFERBEISSER® ³⁾
15,00	g/kg	(1,500 kg) M14550 FRISCHIN® ZM
1,00	g/kg	(100 g) M7500 GLUTESSALIN® Geschmacksveredler
0,60	g/kg	(60 g) M8931 AromaSTART® Starterkulturen 30g/50kg 15x30g

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch in Stücke schneiden, leicht anfrieren und vorschroten.
- Das Gewürz mit den Starterkulturen vormischen und zusammen mit dem FRISCHIN® und dem Geschmacksveredler unter das Fleisch mengen.
- Anschließend Nitritpökelsalz untermischen.
- Das Fleisch möglichst kalt langsam durch die 3 mm-Scheibe wölben und kurz mengen.
- Bei Raumtemperatur (22 - 24 °C) und hoher Luftfeuchte ca. 24 Stunden reifen. Die Würste vor Zugluft schützen (ggf. mit Folie abdecken). Alternativ in der Anlage reifen.
- Anschließend kurz trocknen und bis zur gewünschten Farbe kalt räuchern.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

100g wurden hergestellt aus 111g Schweinefleisch

Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Glucosesirup, Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel (E300, E316), hydrolysiertes Pflanzeneiweiß, Säuerungsmittel: (E330, E270), Säureregulator: E326, Geschmacksverstärker: E621, Reifekulturen, Naturdarm, Rauch.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

Leitsatzkennziffer: 2.211.17 - Polnische, Berliner Knacker, Bauernbratwurst, Bauernseufzer, Geräucherte Bratwurst, Debreziner, roh, Ahle Wurst, Rote Wurst, Dürre Runde, Thüringer Knackwurst,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 12,00 %	14,73 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	90,55 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 3,00	2,79
Fett zu Eiweiß	max.: 3,00	1,35

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 15,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 89726,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1191 kJ / 284 kcal	14,17 %
Fett	22,0 g	31,48 %
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g	44,31 %
Kohlenhydrate	2,0 g	0,75 %
davon Zucker	0,7 g	0,74 %
Eiweiß	20,1 g	40,23 %
Salz	2,8 g	47,44 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Bierknacker, gebrüht ²⁾

nach Art der Brühpolnischen (D); Krainer (A)

Zutaten

60	kg	S II Schweinefleisch mager
35	kg	SV Kutterbauch
5	kg	Scherbeneis
100,000	kg	
22,00	g/kg (2,200 kg)	Nitritpökelsalz ²⁾
12,00	g/kg (1,200 kg)	M1515 Wilderer Wurst Gewürz-Präparat
2,00	g/kg (200 g)	M7595 AROSTAR® M Booster
5,00	g/kg (500 g)	M7277 MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm
10,00	g/kg (1 kg)	M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
3,00	g/kg (300 g)	M3055 PAPRIN® 20.000 Paprika Extrakt

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch schroten und würzen. Eiswasser zugeben und gut vermengen. Im Kühlhaus ca. 1 Stunde ruhen lassen, und nochmals gut vermengen.
- Auf 3 - 5 mm wolfen, gut durchstoßen, in Naturdärme füllen.
- Im Rauch bei 50 °C ca. 45 Minuten umröten lassen, heiß bis zur gewünschten Farbe räuchern und bei 75 °C brühen.
- Anschließend nur kurz duschen und im Hängen auskühlen lassen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 95%, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Maltodextrin, Würze, Stabilisator: Diphosphat; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Rapsöl, Farbstoff: Paprikaextrakt; Hefeextrakt, Aromen, Naturdarm, Rauch.



Leitsatzkennziffer: 2.221.04 - Pfälzer, Augsburger, Regensburger, Debreziner, Jagdwurstchen, Brühpolnische, Bauernwürstchen, Bauernwurst, Bauernseufzer, Krainer, Schützenwurst,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 8,00 %	13,35 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	86,91 %
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	3,65
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	1,71

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 8,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 96968,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1278 kJ / 305 kcal	15,21 %
Fett	26,3 g	37,60 %
davon gesättigte Fettsäuren	10,8 g	54,05 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,56 %
davon Zucker	0,7 g	0,76 %
Eiweiß	16,3 g	32,70 %
Salz	3,0 g	49,62 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Bayrischer Backleberkäs²⁾

vorgebrüht, fürs Festzelt

Zutaten

40	kg	S III Schweineverarbeitungsfleisch (Schulter)
18	kg	S VI Schweinebacken ohne Schwarte
20	kg	S IX Fettabschnitte / Deckelspeck
22	kg	Eis
100,000	kg	
18,00	g/kg	(1,800 kg) Nitritpökelsalz ²⁾
13,00	g/kg	(1,300 kg) M7730 OPTIPRALL® CL pur Brühwurstoptimator PmW
6,00	g/kg	(600 g) M6130 Bayrischer Backleberkäs Präp.m.Würzung
5,00	g/kg	(500 g) M7277 MEISTERMIX® P Dual Kombi-Khm
1,00	g/kg	(100 g) M7511 GLUTESSA® G Geschmacksveredler

Herstellungsempfehlung

- Das Magerfleisch und das Fettmaterial 3mm wolfen.
- Das Magerfleisch mit allen Zutaten in den Kutter geben und einige Runden trocken kuttern.
- Dann 2/3 des Eises zugeben und bis zu einer Temperatur von 4°C kuttern.
- Das gewolfte Fettmaterial und das restliche Eis zugeben und bis 10°C kuttern.
- Das Brät entlüften und bei max 12°C heraus nehmen.
- Das Brät in Formen füllen und bei 82°C im Backofen oder in der Anlage auf 72°C KT brühen und auskühlen lassen. Gegebenenfalls für den Transport und der Lagerung vor Ort vakuum verpacken.
- Am Festtag den Leberkäs im Backofen bei 150 - 170°C bis zur gewünschten Bräunung fertigbacken.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 83%, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoffe: E250), Maltodextrin, Dextrose, Würze, Gewürze, Geschmacksverstärker: E621, Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel: E300, Gewürzextrakte, Aroma

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Leitsatzkennziffer: 2.222.2 - Fleischwurst, Stadtwurst, Bremer Gekochte, Fleischkäse, Leberkäse, Schnittfeste Leberwurst, Leberrolle, Bayrischer Leberkäse, Knoblauchwurst, Kasseler Kochwurst

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	min.: 7,50 %	8,69 %
BEFFE im FE	min.: 75,00 %	78,46 %
Fremdwasser	-	10,41 %
Wasser zu Eiweiß	max.: 5,50	4,94
Fett zu Eiweiß	max.: 3,20	2,24

Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 10,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 93870,00 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1153 kJ / 275 kcal	13,73 %
Fett	24,8 g	35,40 %
davon gesättigte Fettsäuren	12,6 g	63,07 %
Kohlenhydrate	1,5 g	0,57 %
davon Zucker	0,7 g	0,78 %
Eiweiß	12,4 g	24,81 %
Salz	2,6 g	42,87 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Grillhax'n (Stelzn) gegrillt

nach Brauhaus Art

Zutaten

10	kg	Schweinehaxen
1000	g	Eiswasser
60	g	Kochsalz
60	g	M4266 INTRAX® für Bratenstücke
11,120	kg	
15,00	g/kg (167 g)	M4035 Knusper Haxen Gewürzsatz CLA

Herstellungsempfehlung

- Das Eiswasser mit Kochsalz und dem Lakewürzer zu einer Lake verrühren und auf die Haxen geben und zusammen mit dem Gewürz ca. 20 Minuten einpoltern.
- Die Haxen mit der Schwartenseite auf tiefe Bleche legen und im Kombidämpfer oder der Anlage 150 Minuten bei 100°C und 98% Feuchte vorgaren.
- Anschließend noch heiß einritzen, event. etwas nachwürzen und ölen.
- Danach auf Roste legen und bei 220 - 250°C übergrillen bis die Schwarten aufgeplatzt sind.
- Alternativ können die Haxen auch nach dem Ölen verpackt werden und zum späteren Grillen heruntergekühlt werden. Die Schwarten dürfen dabei nicht austrocknen, da diese sonst nicht mehr gut aufplatzen beim Grillen.

Unsere Saucenempfehlung:

M09034 12 Instant Sauce zu Schweinebraten oder

M01086 10 Cuisinor ® Original Tiroler Bratenjus, pastös



Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 20,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 9029,44 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	838 kJ / 200 kcal	9,97 %
Fett	12,0 g	17,18 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g	21,05 %
Kohlenhydrate	0,3 g	0,12 %
davon Zucker	0,1 g	0,14 %
Eiweiß	22,7 g	45,33 %
Salz	2,0 g	32,52 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinehaxen, Gewürze, Speisesalz, Zucker, Würze, Hefeextrakt, Karamell, Gewürzextrakte.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Schweinekrustenbraten

mit feiner Flüssigwürzung, gewürzt

Zutaten

100	kg	Schweineschulter o.Kn. mit Schwarte
10,200	kg	Trinkwasser kalt
3	kg	Scherbeneis
900	g	Kochsalz
114,100	kg	
60,00	g/kg (612 g)	M4266 INTRAX® für Bratenstücke
15,00	g/kg (1,711 kg)	M4036 Tiroler Knusperbraten Würzmischung

Herstellungsempfehlung

- Lakeherstellung: Zuerst das INTRAX® für Bratenstücke im Wasser lösen, anschließend Kochsalz zugeben und gut umrühren. Zum Schluß das Eis zugeben und vor dem Spritzen restlos auflösen. Die ideale Laketemperatur liegt bei +2°C.
- Die Schweineschwartens einritzen. Das rohe Fleischmaterial vor dem Injizieren wiegen und auf die festgelegte Einspritzmenge (15%) mit dem Injektor spritzen. WICHTIG! Im Anschluss das Gewicht überprüfen.
- Anschließend für 1,5 Stunden im Dauerlauf (ca. 10 U/Min) antumbeln. Die injizierten Fleischteile mit M4036 Tiroler Knusperbraten würzen und zur Stabilisierung der Lake über Nacht in der Kühlung ruhen lassen.
- Die gewürzten Fleischteile bei 140°C und 80% Feuchtigkeit auf eine KT von 72°C garen. Anschließend bei trockener Hitze von 230°C auf eine KT 78-80°C knusprig braten.



Gewichtszunahme/verlust

Gewichtsverlust von 15,00 % berücksichtigt. Das Nettogewicht beträgt 98959,98 g

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	937 kJ / 224 kcal	11,15 %
Fett	16,8 g	24,00 %
davon gesättigte Fettsäuren	6,6 g	32,87 %
Kohlenhydrate	0,5 g	0,19 %
davon Zucker	0,1 g	0,16 %
Eiweiß	17,9 g	35,82 %
Salz	1,6 g	26,49 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch, Gewürze, Speisesalz, Würze, Gewürzextrakte, Karamellzuckersirup, Hefeextrakte.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Kümmelrippchen (Ripperl)

im Vakuum gegart

Zutaten

1 kg	Schälrippchen vom Schwein
20 g	M4036 Tiroler Knusperbraten Würzmischung
20 g	Wasser
30 g	M09034 Instant Sauce zu Schweinebraten, EXTRA CLA
30 g	M7656 ZärterLING® liquid komplett 3D
1,100 kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Fleischstücke portionieren und mit dem Wasser und der Würzung in den Tumbler geben und 20 min. lang tumblen.
- Die Rippchen aus dem Tumbler nehmen und in Schrumpfbeutel vakuumieren.
- Nun in den Schrumpfbeuteln 3 Stunden bei 85°C garen.

Zubereitung

Die Rippchen aus dem Schrumpfbeutel nehmen und zusammen mit dem Sud in eine Reine (Bräter) geben. Nach Wunsch noch etwas Bratenjus (M01086 Original Tiroler Bratenjus) angießen und im Backofen bei 180°C bis zur gewünschten Farbe braten. (ca. 30 - 40 Minuten).

Die Rippchen können auch auf dem Grill zubereitet werden. Hierzu diese auspacken, Gallerte abstreifen (diese kann für eine Soßenbeilage erhitzt werden), mit etwas Öl bepinseln und auf dem Grill bis zur gewünschten Farbe grillen. Grillzeit nur 5-10 Minuten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schälrippchen vom Schwein 91%, Trinkwasser, Maltodextrin, pflanzliches Fett ganz gehärtet (Sonnenblume, Raps, Kokos), Würze, Zucker, Speisesalz, Hefeextrakt, Zwiebeln, Paprika, natürliches Aroma, Karamell, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Stabilisator: Natriumcitrat; Essig, Zitronenöl

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Leitsatzkennziffer: 2.363 - Gepökelte Schälrippchen, Gepökeltes Kleinfleisch, Gepökelte Fleischrippchen, Gepökelte Brustspitze (Gepökelte dicke Rippe), Gekochter Bauchspeck, Pariser Rolle,

Leitsatzkennziffer:

Kennzeichen	Grenzwert	Errechnet
BEFFE	-	-
BEFFE im FE	-	-
Fremdwasser	-	0,00 %
Wasser zu Eiweiß	-	-
Fett zu Eiweiß	-	-

Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	983 kJ / 235 kcal	11,71 %
Fett	18,3 g	26,14 %
davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g	36,40 %
Kohlenhydrate	2,2 g	0,83 %
davon Zucker	0,5 g	0,58 %
Eiweiß	15,7 g	31,47 %
Salz	1,3 g	21,26 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Grillhähnchen

Zutaten

1 kg Fleischhähnchen
 1,000 kg
 20,00 g/kg (20 g) **M4260** GRILLETTE® Grill und Braten Gewürzöl
 CL
 20,00 g/kg (20 g) **M4030** Brathendl Gewürzsalz oG

Herstellungsempfehlung

Das Hähnchen mit GRILLETTE® und Brathendl Gewürzsalz würzen und gut durchziehen lassen.

Zubereitung

Zubereitungsempfehlung im Haushaltsbackofen:
 Fettaufangschale mit Wasser füllen und in den Ofen schieben.
 Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Das gewürzte Hähnchen
 mittig auf den Rost legen und über die Auffangschale schieben.
 Das Hähnchen 90 – 115 Minuten knusprig braten.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Geflügelfleisch 91%, Pflanzenöl (Raps), Aromen, Salz, Paprika,
 Zucker, Kümmel, Curcuma, Ingwer, Pfeffer, Knoblauch, Gewürze,
 Hefeextrakt, Speck.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	1073 kJ / 256 kcal	12,77 %
Fett	20,5 g	29,26 %
davon gesättigte Fettsäuren	4,6 g	22,76 %
Kohlenhydrate	0,4 g	0,14 %
davon Zucker	0,3 g	0,28 %
Eiweiß	18,1 g	36,24 %
Salz	1,9 g	30,91 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker
 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges
 Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite
 m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Semmelknödel, Serviettenknödel ^{a) g)}

Zutaten

3,500 kg altbackene Semmeln in Würfel geschnitten ^{a)}

5,500 kg Milch ^{g)}

1 kg **M4752** Fix für Semmelknödel CL

10,000 kg

Herstellungsempfehlung

- Heiße Milch in den Kutter geben und Fix für Semmelknödel untermischen.
- Die Brötchen dazugeben und auf die gewünschte Größe einkuttern.
- In Raupen füllen und als Knödel oder Stangen (Serviettenknödel) abklippen.
Bei 85°C für 40 Minuten brühen.
- Danach im Eiswasser kühlen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Milch (**Lactose**), Semmeln (**Weizenmehl**, Wasser, Hefe), **Volleipulver**, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	837 kJ / 200 kcal	9,96 %
Fett	3,3 g	4,78 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,7 g	8,30 %
Kohlenhydrate	33,3 g	12,82 %
davon Zucker	6,6 g	7,30 %
Eiweiß	7,7 g	15,31 %
Salz	1,6 g	27,48 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.

ERSTELLT MIT



Krautsalat mit Speck

bayrischer Art

Zutaten

1	kg	Weißkraut
30	g	Sonnenblumenöl
50	g	Bauchspeck geräuchert
5	g	E1500 Kümmel ganz
1,085	kg	
5,00	g/kg	(5 g) M4080 Feinkost Gewürzsalz M ogZ
25,00	g/kg	(27 g) M01407 DRESSY® Wurstsalat Dressing

Herstellungsempfehlung

- Das Weißkraut hobeln und mit dem DRESSY® Wurstsalat Dressing, dem Feinkost Gewürzsalz und dem Kümmel würzen.
- Den Speck würfeln.
- Das Speiseöl erhitzen und die Speckwürfel darin knusprig braten.
- Noch heiß über das Kraut geben (dadurch wird es mürber) und gut durchkneten (Achtung vor heißen Ölnestern).
- Nach kurzer Durchziehzeit nochmals abschmecken.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Weißkraut 89%, Schweinefleisch 2% (Schweinebauch, Speisesalz, Maltodextrin, Konservierungsstoff (Natriumnitrit), Antioxidationsmittel: (Natriumascorbat), Rauch), Sonnenblumenöl, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Zwiebeln, Hefeextrakt, Petersilie, Maltodextrin, Gewürze, Kümmel, Aromen.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	357 kJ / 85 kcal	4,24 %
Fett	5,9 g	8,37 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	7,94 %
Kohlenhydrate	5,0 g	1,94 %
davon Zucker	4,7 g	5,17 %
Eiweiß	1,9 g	3,70 %
Salz	1,6 g	26,17 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Kartoffelsalat

(bayrisch/fränkisch/schwäbisch)

mit Essig und Öl und Fleischbrühe

Zutaten

700	g	Wasser kalt
80	g	Sonnenblumenöl
50	g	M01407 DRESSY® Wurstsalat Dressing
3,600	kg	Kartoffeln geschält gekocht
440	g	Wasser heiß
40	g	F601463 Exklusiv Rindsbouillon
70	g	Lauchzwiebeln
20	g	Petersilie, frisch
5,000	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Pellkartoffeln in Scheiben schneiden.
- Die Fleischsuppe im heißen Wasser auflösen und über die Kartoffeln geben.
- DRESSY® Wurstsalat im kalten Wasser auflösen und ebenfalls darüber geben.
- Lauchzwiebeln putzen und in Scheiben schneiden, Petersilie hacken, ebenfalls zugeben und alles zusammen vermischen. Zum Schluß das Öl unterziehen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Kartoffeln 72%, Trinkwasser, Sonnenblumenöl, Lauchzwiebeln, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Zwiebeln, Hefeextrakt, Petersilie, Maltodextrin, Sheabutter, Rindfleischextrakt, Würze, Stärke, Karotten, Gewürze, Karamell, Aroma.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	348 kJ / 83 kcal	4,14 %
Fett	1,8 g	2,62 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g	1,34 %
Kohlenhydrate	14,3 g	5,51 %
davon Zucker	1,1 g	1,24 %
Eiweiß	1,6 g	3,15 %
Salz	0,8 g	12,85 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Bayrischer Lebakassalat ²⁾ c) j)

Fleischkäsesalat nach Art italienischer Salat

Zutaten

2,200 kg Krustenleberkäse ²⁾
 500 g Cornichons
 500 g Tomatenpaprika Sauerkonserve
 1,300 kg Mayonnaise 80% ^{c)}
 300 g Wasser kalt
 175 g Senf süß ^{j)}
 20 g **M01407** DRESSY® Wurstsalat Dressing
 5 g **M4080** Feinkost Gewürzsalz M ogZ
 5,000 kg

Herstellungsempfehlung

- Den Fleischkäse und den Tomatenpaprika würfeln und die Cornichons in Scheiben schneiden.
- Das Wasser mit dem DRESSY® Wurstsalat verrühren und den Senf wie auch die Mayonnaise glatt unterrühren. Mit Feinkost Gewürzsalz abschmecken.
- Die stückigen Bestandteile unterziehen.
- Den Salat 1 Std. kaltstellen und ggf. nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Krustenleberkäse 43% (Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Speck, Salz, Konservierungsstoffe: E250, Gewürze, Würze, Zucker, Maltodextrin, Stabilisator: E450, Antioxidationsmittel: E300, Dextrose, Aroma), Mayonaise (Zutaten einfügen), Cornichons (Zutaten einfügen), Tomatenpaprika (Zutaten einfügen), Trinkwasser, **Senf** (Zutaten einfügen), Salz, Säuerungsmittel (E330, E262), Zwiebeln, Hefeextrakt, Aromen.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	1321 kJ / 315 kcal	15,72 %
Fett	31,4 g	44,82 %
davon gesättigte Fettsäuren	14,4 g	72,05 %
Kohlenhydrate	2,4 g	0,92 %
davon Zucker	1,4 g	1,54 %
Eiweiß	6,8 g	13,58 %
Salz	1,8 g	29,65 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Bayrischer Knödelsalat mit Radieschen a) g)

Saure Semmelknödel

Zutaten

3,200 kg	Semmelknödel, Serviettenknödel a) g)
900 g	Wasser kalt
120 g	Sonnenblumenöl
120 g	M01407 DRESSY® Wurstsalat Dressing
300 g	rote Zwiebel
300 g	Radieschen roh
60 g	Petersilie, frisch
5,000 kg	

Herstellungsempfehlung

- Knödelstangen auspacken und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und mit den Radieschen ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Petersilie fein hacken.
- Das Wasser mit dem DRESSY® Wurstsalat Dressing verrühren, Öl und Petersilie unterrühren.
- Zwiebelscheiben und Radieschen auf die geschnittenen Knödel geben und das Dressing unterziehen. Ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
Mit etwas gehackter Petersilie garnieren.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Semmelknödel (**Milch**, Semmeln (**Weizen**mehl, Trinkwasser, Hefe), Volleipulver, Maltodextrin, Dextrose, Würze, Speisesalz, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze), Wasser, Zwiebel, Radieschen, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel (Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat)), Zucker, Hefeextrakt, Knoblauch, Aroma.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	660 kJ / 158 kcal	7,86 %
Fett	4,6 g	6,57 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g	6,64 %
Kohlenhydrate	22,9 g	8,80 %
davon Zucker	5,4 g	6,02 %
Eiweiß	5,2 g	10,41 %
Salz	2,0 g	33,12 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Grillhähnchensalat ⁵⁾ 8a)

Zutaten

1	kg	Hähnchenkeule .o.Knochen
300	g	Kidney-Bohnen Dosenware
300	g	Kirschtomaten halbiert
200	g	Paprika grün ⁵⁾ 8a)
100	g	rote Zwiebel
300	g	Wasser kalt
200	g	G73930 G73930 Smokey BBQ Sauce
50	g	M01407 DRESSY® Wurstsalat Dressing
50	g	Rapsöl
20	g	M4030 Brathendl Gewürzsalz oG
2,520	kg	

Herstellungsempfehlung

- Die Hähnchenkeulen mit dem Gewürzsalz würzen und im Backofen auf der Fleischseite bei 200°C, 35 Minuten knusprig ausbacken. Anschließend erkalten lassen und in Streifen schneiden (es kann auch das gebratene Grillhähnchenfleisch vom Vortag verwendet werden).
- Das Wasser mit dem DRESSY® Wurstsalat Dressing, der BBQ Sauce und dem Speiseöl verrühren und die abgetropften Bohnen, halbierten Tomaten, gewürfelten Paprikaschoten und die roten Zwiebelscheiben unterziehen.
- Danach die Hähnchenstreifen unterheben.
- Nach Wunsch noch etwas abschmecken.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnuesse f) Soja g) Milch h) Schalenfruechte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	527 kJ / 126 kcal	6,27 %
Fett	6,6 g	9,37 %
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g	7,99 %
Kohlenhydrate	7,2 g	2,78 %
davon Zucker	4,0 g	4,48 %
Eiweiß	8,7 g	17,44 %
Salz	1,7 g	27,54 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Weißwurst - Gelbwurstsalat ^{j)}

mit Bayrisch - Senfdressing

Zutaten

2,600 kg Jubi Weißwurst
 1,200 kg Wasser kalt
 140 g Sonnenblumenöl
 80 g **M01407** DRESSY® Wurstsalat Dressing
 360 g Karotten in Streifen
 120 g Lauchzwiebeln
 400 g Erbsen TK
 100 g Süßer Senf ^{j)}

5,000 kg

Herstellungsempfehlung

- Die Weißwurst pellen und in Scheiben schneiden.
- Die Lauchzwiebeln putzen und in Scheibchen schneiden.
- Die Wurstscheiben mit dem Gemüse vermischen.
- Das Dressingpulver in das Wasser einrühren und den Senf und das Öl unterrühren.
- Das Dressing auf die stückigen Zutaten geben und unterziehen.

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Jubi Weißwurst (Schweinefleisch, Speck, Trinkwasser, Kalbsfleisch, Schwarten, Speisesalz, Maltodextrin, Stabilisator (Diphosphat), Hefeextrakt, Würze, Zwiebel, Petersilie, Gewürze, Dextrose, Geschmacksverstärker (Mononatriumglutamat), Aroma), Trinkwasser, Erbsen, Karotten, Sonnenblumenöl, Lauchzwiebeln, **Senfsaat**, Zucker, Speisesalz, Säuerungsmittel (Citronensäure, Natriumdiacetat), Zwiebeln, Maltodextrin, Knoblauch, Aroma.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g

		GDA*
Energie	683 kJ / 163 kcal	8,13 %
Fett	13,5 g	19,28 %
davon gesättigte Fettsäuren	5,8 g	29,20 %
Kohlenhydrate	3,0 g	1,14 %
davon Zucker	1,5 g	1,65 %
Eiweiß	7,5 g	14,95 %
Salz	1,9 g	31,24 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT



Schwammerlpfanne mit Filetspitzen^{2) 3)}

Schweinefiletspitzen in feiner Steinpilzmarinade mit Mischpilzen und Gemüse

Zutaten

1	kg	Schweinefilet
170	g	M4565 MARINETTE® Creme Steinpilz Fertigmarinade ²⁾ 3)
100	g	Porree (Lauch) gegart
150	g	Karottenwürfel TK
290	g	Mischpilze (Konserve)
50	g	M7657 ZärterLING® liquid 3D ohne Salz
1,760	kg	

Herstellungsempfehlung

- Das Fleisch würfeln, mit dem ZärterLING® vorbehandeln und marinieren.
- Die Pilze abtropfen lassen und zusammen mit den angetauten Karottenwürfeln und den blanchierten Lauchstücken unter das Fleisch ziehen.

Zubereitung

- In der Pfanne: Die Zubereitung in eine beschichtete Pfanne geben und bei mäßiger Hitze anschmoren. Nach ca. 5 Minuten, wenn das Fleisch saft zieht, etwas Küchensahne zugeben und nochmal kurz durchkochen lassen. Bei Verwendung von Crème fraîche darf die Pfanne nach der Zugabe nicht mehr kochen.
- Im Backofen: Die Zubereitung mit etwas Küchensahne vermischen und in eine feuerfeste Form geben. Diese bei 170° in den Backofen geben und 25 - 30 Minuten backen lassen.

Beilagenempfehlung: Backofenkroketten und Salat

Unverbindliche Deklarationsempfehlung

Zutaten: Schweinefleisch 57%, Mischpilze 16%, Trinkwasser, Pflanzenöl (Raps), Karotten, Lauch (Porree), Speisesalz, Aromen, Zucker, Steinpilze, Würze, Gewürze, **MILCH**eiweiß, Feuchthaltemittel: Sorbit; Säuerungsmittel: Essigsäure; Guarkernmehl, Xanthan, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure; Stabilisator: Natriumcitrat, Essig, Gewürzextrakt, Zitronenöl.

Zusatzstoffe/Kennzeichen: 1) Farbstoffe 1a) Farbstoff (E 124) 2) Konservierungsstoffe 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Geschwefelt 6) Geschwärzt 7) Gewachst 8) Süßungsmittel 8a) Aspartam(Phenylalanin) 9) Stabilisatoren **Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide(Weizen) b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Sulfite m) Lupine n) Weichtiere

Alle Angaben ohne Gewähr. Nachdruck ohne schriftliche Zustimmung nicht erlaubt.



Durchschnittliche Nährwerte

pro 100g		GDA*
Energie	394 kJ / 94 kcal	4,69 %
Fett	3,5 g	4,98 %
davon gesättigte Fettsäuren	0,7 g	3,29 %
Kohlenhydrate	1,3 g	0,49 %
davon Zucker	0,7 g	0,77 %
Eiweiß	13,9 g	27,75 %
Salz	0,9 g	15,77 %

*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400KJ/2000Kcal)

ERSTELLT MIT

