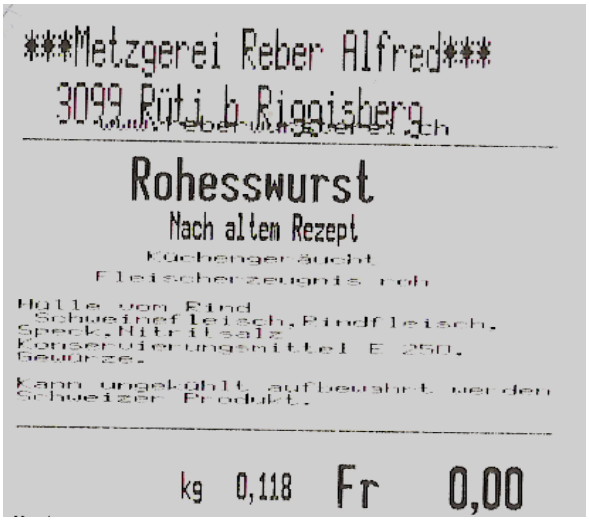

Spezifikation	***Rohesswurst Echt Küchengeräucht ca. 200 Gr.***
	Fleischerzeugniss zum rohessen Hergestellt in der Schweiz Rüti b.Riggisberg
Zutaten	Rindfleisch,Schweinefleisch,Speck
Gewürze	Speisesalz (konservierungsmittel E250 Hauseigene Gewürzmischung (Pfeffer Muscat Macis Knoblauch Paprika,Rotwein.
Herstellung	Das Rindfleisch,Schweinefleisch,Speck,wird kurz angefrohren danach mit einer 5mm Lochscheibe gescheffelt und mit dem Salz - Gewürz in der Knetmaschine gut vermischt.
Einfüllen	Hülle vom Rind. Das Produkt wird danach für ca.4 Tage bei + 5C.durchgerötet.
Räuchern	Im Hauseigenen Küchenrauch wie zu Grossvater`s Zeiten, mit verschiedenen Holzarten ca.alle 2 Tage kaltgeräuchert.
Haltbarkeit	Aufbewahren bei max.+5C. 40 Tage.