



<u>Spezifikation</u>	<i>Bernerzungenwurst 2 x 500 Gr.</i> Fleischerzeugnis gekocht Hergestellt in der CH mit CH Fleisch
<i>Verwendung</i>	Zum Kalt und Warmessen
<i>Zutaten</i>	Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch und Wasser
<i>Gewürze</i>	Speisesalz (konservierungsmittel E250 Hauseigene Gewürzmischung (Pfeffer Muskat Macis Majoran Knoblauch) Stabilisatoren E450 451
<i>Herstellung</i>	Das Rindfleisch Wasser Salz und Gewürz wird im Kutter bis zu einer feinen Grundmasse ausgeblitzt. Schweinefleisch Speck mit einer 5mm Lochscheibe Scheffeln und in der Knetmaschine mit dem Grundbrät gut vermischt.
<i>Abfüllung - Hülle</i>	Handmann Vacfüller Kunst darm beschriftet.
<i>Kochen</i>	Im Maurer Kochschrank bei einer Raumtemperatur von 78 C bis zu einer Kerntemperatur von 72 C.
<i>Verpackung</i>	Kunst darm mit Bernerwappen
<i>Haltbarkeit</i>	Aufbewahren bei max.+ 5 C. Nach erhalt 15 Tage.
<i>Nährwert</i>	100 gr enthalten 286 Kcal 1196,62 kJ 24,4 gr. Fett 1,4gr. Kohlenhydrate

17,2 gr. Eiweiss