

Bechtel's Kartoffelwurst



Beschreibung:

Bechtel's Kartoffelwurst!
Gebraten oder aufs Brot - Ein Genuss für jeden Gaumen!

Meine Rezeptur

Zutaten: Kartoffeln, gekocht(10%),
Schweinefleisch

Würzung: Bechtel's Geheimmischung

Weitere Zutaten:

Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungstoff:
E 250): 2,8 g/100 g im Endprodukt nach der
Herstellung
Buchenrauch
Zusatzstoffe**
** vergl. Rückseite

Hinweis für Allergiker

Allergieauslöser gemäß hauseigener Rezeptur:

Sellerie	X	Laktose	X

In dieser Tabelle sind die tatsächlich verwendeten allergenen Zutaten angekreuzt bzw. ausdrücklich angegeben.

Weitere Informationen zu allergieauslösenden Zutaten und zu unbeabsichtigten Vermischungen/Spuren finden Sie in der Übersichtstabelle Allergieauslöser und im Einführungstext.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns an!

Nährwerte und Vitamine

	pro 100g	pro Portion (60 g)	Tagesbedarf (%)*
Energie	464,5 kcal	278,7 kcal	13,9
Eiweiß	15,1 g	9,1 g	18,1
Kohlenhydrate	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5
Fett	42,2 g	25,3 g	36,2
Vitamin A	17,0 µg	10,2 µg	1,3
Vitamin B ₁	0,6 mg	0,4 mg	32,7
Vitamin B ₂	0,2 mg	0,1 mg	8,6
Vitamin B ₁₂	1,0 µg	0,6 µg	24,0
Eisen	0,9 mg	0,5 mg	3,9

Die Nährwerte beziehen sich auf die angegebene Rezeptur. Durch die handwerkliche Herstellung können sich Abweichungen ergeben.

Die Angaben für die Vitamine sind Durchschnittswerte, wie sie für vergleichbare Produkte am Markt analytisch ermittelt wurden.

* prozentualer Anteil an dem empfohlenen Tagesbedarf (2.000 kcal) einer erwachsenen Frau im mittleren Alter mit durchschnittlicher körperlicher Aktivität. Der Tagesbedarf variiert individuell je nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Herstellung

Am Herstellungstag wird das sorgfältig vorbereitete Ausgangsmaterial über den Wolf zerkleinert und Kulturen von speziellen Milchsäurebakterien beigefügt. Um die Streichfähigkeit zu gewährleisten, wird bei der streichfähigen Rohwurst das Pökelsalz erst zum Schluss beigefügt. Nach kurzer Ruhezeit wird das frische Mett in Wursthüllen gefüllt. Anschließend werden die Würste über Buchholz kalt geräuchert. Streichfähige Rohwürste kommen rauchfrisch in Verkauf. Dies gewährleistet das volle Fleischaroma, die leicht säuerliche Note und die Streichfähigkeit.

Zusatzstoffe im Produkt*

Stabilisator	Ascorbinsäure (E300)
Konservierungsstoff	Natriumnitrit (in Nitritpökelsalz) (E250)
Geschmacksverstärker	Mononatriumglutamat (E621)
Emulgator	Mono- und Diglycerid (E471)

Eine tabellarische Übersicht über die Zusatzstoffe finden Sie in der Übersichtstabelle 'Zusatzstoffe'.

* Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind durch Angabe der E-Nummer oder der Verkehrsbezeichnung gekennzeichnet.

Tipps für die Verwendung

Kartoffelwurst kann vielfältig verwendet werden: Als Aufstrich zu Brötchen, frischem Baguette oder herzhaftem Bauernbrot. Um das Frischearoma zu unterstreichen, können sie mit frischen gehackten Zwiebeln, Petersilie oder beispielsweise Radieschen garniert werden. Oder mit Zwiebeln in der Pfanne gebraten werden

Tipps für die Lagerung und Haltbarkeit

Kartoffelwurst ist aufgrund der besonderen Herstellung und Reifung in der Regel auch ohne Kühlung länger haltbar. Um das optimale Aroma und die gute Streichfähigkeit zu gewährleisten, empfiehlt es sich, streichfähige Rohwurst im Kühlschrank bei + 7 °C nicht länger als 7 Tage zu lagern. Hierbei ist durch Verpacken, Abdecken oder Aufbewahren in Frischhalteboxen ein Austrocknen zu vermeiden.