



Grammhof Magerspeck

Grammhof speck magro Art. 516, 517, 518, 520

Verkehrsbezeichnung	Schweinefleisch geräuchert, gereift
Zutaten für 100 g Endprodukt:	Schweinefleisch (150g), Meersalz, Gewürze, Zucker; Dextrose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Kaliumnitrat;
Allergene	keine
Herstellung	langsam kalt geräuchert, in rauer Bergluft gereift
Lagerhinweis	+3° bis +6°;
Zubereitung	für den sofortigen Verzehr geeignet
MHD – Tage	120; geschnitten 30 Tage
EAN Code	21XXXXPPPPPP9 / 21XXXXGGGGGG9
Verrechnungseinheit	kg
Nettogewicht kg ca.	1,0 ganz
Verpackungseinheit	20x1va; 50x1/2va; 21x1/4va; 12x90g geschnitten

nome del prodotto	carne di suino affumicata, stagionata
Ingredienti per 100 g prodotto finito:	carne di suino (150g), sale marino, spezie, zucchero; destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrato di potassio;
allergeni	senza
produzione	affumicato lentamente a freddo, stagionato nell'aria frizzante delle montagne
conservazione	da +3°a +6°;
elaborazione	pronto da mangiare
durata del prodotto	120; affettato 30 giorni
codice EAN	21XXXXPPPPPP9 / 21XXXXGGGGGG9
fatturazione	kg
peso netto	1,0 intero
confezionamento	20x1sv; 50x1/2sv; 21x1/4sv; 12x90g affettato

- ✓ hochwertige Zutaten, eigene Mischung aus natürlichen Gewürzen
- ✓ ohne Nitrit- Pökelsalz
- ✓ langsam, leicht, kalt geräuchert mit Nadelholz vom Grammhof
- ✓ Reifung in rauer Sarntaler Bergluft
- ✓ ingredienten con alta qualità, spezie naturali
- ✓ senza sale nitritato
- ✓ affumicato lentamente, leggero a freddo con legno del maso Gramm
- ✓ stagionato nell'aria frizzante delle montagne in Val Sarentino





Grammhof Magerspeck

Grammhof speck magro Art. 516, 517, 518, 520

Nährwertangaben / valori nutrizionali:

100g enthalten durchschnittlich	100g contengono ca.	
Energie	energia	876 kJ / 209 kcal
Fett	grassi	7,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	di cui acidi grassi saturi	3 g
Kohlenhydrate	carboidrati	0,7 g
davon Zucker	di cui zuccheri	0,3 g
Ballaststoffe	fibre	0,8 g
Eiweiß	proteine	33,8 g
Salz	sale	4,6 g

Erstellt am/durch / [eseguito il/da](#): 09/04/18 / JM

Druckdatum / [stampato il](#): 09/04/18

Die Spezifikation wurde maschinell erstellt und ist ohne Unterschrift gültig. [La specifica è stata creata dalla macchina ed è valida anche senza firma.](#)