



Zubereitungen



Nicht für den sofortigen Verzehre geeignet



Max. 15 Min.

Selchkarree

Charakter Mild über Buchenholz geräuchert, erhält das magere Karree vom Schwein, seinen würzigen Geschmack. Ein typisches Gericht für den „Törggelteller“ zusammen mit Würsten und Kraut.

Zutaten Schweinefleisch, Gewürzlake (Wasser, Salz, Dextrose, Gewürextrakte, Aromen, Stabilisator: Diphosphate, Triphosphate; Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Natriumascorbat; Konservierungsmittel: Natriumnitrit). Zutaten können sich geringfügig ändern, siehe Etikette.

Konservierung Gekühlt lagern bei max. +4 °C, nicht der Sonne aussetzen.

MHD Vakuumiert 60 Tage haltbar, lose 40 Tage haltbar.

Verpackung

	1/2 roh	1/2 gekocht	port. gekocht
Code	1275	1278	1279
Stück / Karton	2	2	14
Karton / Lage	7	7	12
Lagen / Palette	56	56	96