

# Wieland

HANDWERKSMETZGEREI SEIT 1895



## Produktthinweis

Mindesthaltbarkeit 200 Tage ungeöffnet

Lagertemperatur gekühlt bei + 7°C

## Artikel: 4616 Saure Kutteln

Änderungen vorbehalten

letzte Aktualisierung 11.02.2019

## Zubereitungsempfehlung:

Auf dem Herd: Dose öffnen Saure Kutteln in einen Topf geben und auf dem Herd, leicht kochend, etwa 10 Minuten erwärmen.

Dabei regelmäßig umrühren. (RTF)

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g:

Energie: 312 kJoule / 73 kcal

Bezeichnung		kJoule	kcal
Fett	3,3 g	121	29
- davon gesättigte Fettsäuren	1,8 g		
Kohlenhydrate	3,1 g	52	12
- davon Zucker	1,7 g		
Ballaststoffe	0,5 g	4	1
Eiweiß	8,0 g	135	31
Salz	0,73 g		

## Saure Kutteln

Zutaten: Rinderkutteln 50%, Bratensoße (Trinkwasser, Porree, Karotten, Zwiebel, Tomatenmark, Speisesalz, **WEIZENSTÄRKE**, Schweinefleisch, Rindfleisch, Würze, Palmöl, **MILCHZUCKER**, Zucker, Farbstoffe: E150d, E160c, Geschmacksverstärker: E621), Zwiebel, Wein-Branntwein-Essig, **SAHNE**, Konservierungsstoff: E224

Diese Werte sind Richtwerte, da es sich um ein Naturprodukt handelt können Schwankungen nicht ausgeschlossen werden.

Lebensmittelrechtliche Angaben:

Das Produkt entspricht in vollem Umfang den Anforderungen des europäischen und des deutschen Lebensmittelrechts. Ebenso erfüllen die Verpackungsmaterialien die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 und der Verordnung (EU) Nr. 10/2011, entsprechende Konformitätserklärungen liegen vor.

GVO-Status: Nach derzeitigem Sachstand und ständiger Informationen unserer Lieferanten werden keine gentechnisch veränderten Organismen eingesetzt. Entsprechend ist eine Kennzeichnung nicht erforderlich. Alle Angaben zu "GVO" stützen sich auf den heutigen Stand unserer Kenntnis und können nur im Rahmen der uns vorliegenden Spezifikationen ausgeschlossen werden. (Verordnung EG 1829/2003; EG 1830/2003; LFGB)

**Fleischwaren Wieland GmbH & Co. KG**

**Karlstraße 29, 74405 Gaildorf**

**Tel. 07971-6341 Fax 07971-23642**

**E-Mail [info@metzgerei-wieland.de](mailto:info@metzgerei-wieland.de)**