



# Colbassa Salami luftgetrocknet, 140g

nach ungar. Rezeptur - kräftig würzige Salami mit Paprika und Knoblauch



<b>Artikelnummer</b> 19400	<b>GTIN-Stück</b>  4 047511 194000	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 101051	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Marke

Buchheister Fein & Köstlich



## Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft



## Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-006 | ABCERT

## Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

## Ursprungsland/ -region

### Hauptzutaten

Deutschland

### Verarbeitungsland

Deutschland

### Verpackungsland

Deutschland

## Zutaten

100G PRODUKT SIND HERGESTELLT AUS 112G SCHWEINEFLEISCH\*, 38G RINDFLEISCH\*, MEERSALZ; GEWÜRZE\* (PAPRIKA\*, KNOBLAUCH\*, PFEFFER\*, SELLERIE\*); DEXTROSE\*; NICHT ESSBARE HÜLLE MIT EDELSCHIMMEL

\* = Zutaten aus ökol. Landbau, \*\* = Zutaten aus biol.dynamischem Anbau, \*\*\* = aus anerkannt ökologischer Aquakultur, \*\*\*\* = aus Wildfang

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.



## Allgemeines

Auf den Zusatz von Nitritpökelsalz, auf Phosphatzusätze und Geschmacksverstärker verzichten wir bei Buchheister aus Überzeugung.

## Besonderheiten

Die Salamis reifen in einem modernen und speziell mit Edelschimmel geimpften Reiferaum. Das spezielle Klima und die lange Reifezeit führen zur Entwicklung des besonders feinen Aromas. Den optimalen Reifeprozess der Salamis erreichen wir durch Bakterienkulturen und etwas Zucker/Dextrose (unter 1%). Die Bakterien, vor allem Milchsäurebakterien, bauen den Zucker zu Milchsäure ab und bewirken so auf natürliche Weise die lange Haltbarkeit des Produkts.

## Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

.... es ist wahr, dass die Kühe das Gras nicht rauchen, sondern fressen .....

## Herstellung

Im eigenen Handwerksbetrieb nach traditioneller Rezeptur hergestellt.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und dunkel lagern. Ideal: 10 bis 12°C und ca. 75 bis 80% Luftfeuchtigkeit.



## Colbassa Salami luftgetrocknet, 140g

*nach ungari. Rezeptur - kräftig würzige Salami mit Paprika und Knoblauch*



<b>Artikelnummer</b> 19400	<b>GTIN-Stück</b>  4 047311 194000	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 101051	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

### Sonstige Hinweise

Aufgrund der handwerklichen Herstellung sind Schwankungen im Bereich der Nährwertangaben von bis zu +/- 5 % möglich!

### Allergiehinweise

**nicht enthalten:** Gluten, Milch, Laktose

**Spuren möglich:** Sellerie, Senf, Koriander, Umbelliferae, Zimt

**enthalten:** Pfeffer

### Weitere Eigenschaften

Rohstoffe nicht jodiert ✓ ungesüßt ✓ Rohkostqualität ✓



# Colbassa Salami luftgetrocknet, 140g

nach ungar. Rezeptur - kräftig würzige Salami mit Paprika und Knoblauch



<b>Artikelnummer</b> 19400	<b>GTIN-Stück</b>  4 047311 194000	<b>GTIN-Verpackung</b>	<b>eco-ID</b> 101051	
-------------------------------	---	------------------------	-------------------------	---

## Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Süßung	nicht gesüßt
Salzart	Meersalz
Fleischart	Schwein, Rind
Wursthaut, Pelle	Collagen-Darm
Wursthaut, Pelle	Kunstdarm
Wursthaut verzehrbar	nein
Nitritpökelsalz	nein

## Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	Deutsche Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-006
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

## Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Wursthülle nicht essbar
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Schmeck gut - kann süchtig machen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Salami
Inverkehrbringer	Karl Buchheister GmbH, Kleine Seite 34, D-31174 Schellerten

## Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	1868 kJ / 446 kcal
Fett	40 g
davon gesättigte Fettsäuren	16 g
Kohlenhydrate	0,5 g
davon Zucker	0,3 g
Eiweiß	20 g
Salz	3,7 g