


Artikelbezeichnung	Lamm-Salami		
Artikelnummer	30505		
EAN - Code Artikel	4250111505055		
Egalisiert	nein		
Tierart	Schaf		
Reifezeit	14 Tage		
Zutaten	Lamm- und Schaffleisch*, Schweinebauch*, Würzmischung= Pfeffer*,Knoblauch*, Salz, Rohrzucker* (*kbA = Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau)		
Zubereitung	handwerklich variabel und individuell		
Salzgehalt:	ca. 0,9 g		
Fett absolut auf 100 g	ca. 24	davon gesättigte Fettsäuren ca. 10,2 g	
Eiweißgehalt auf 100 g	ca. 19,80		
Kohlenhydrate auf 100 g	ca. 1	davon Zucker ca. 1	
Brennwert in kj auf 100 g	ca. 1555		
Brennwert in kcal auf 100 g	ca. 372		
Gentechnikfrei	ja		
Glutenfrei	ja		
Lactosefrei	ja		
Hefefrei	ja		
Vegan	nein		
Verpackungsart	vakuumiert		
MHD	30 Tage		
Herkunftsland	D-Bayern		
Anbauverband	Bioland		
Öko-Kontrollstelle / Nummer	DE-ÖKO-006 / DE-BY-006-43156-BD		
Veterinärkontrollnummer	DE BY 13050 EG		
Logistic-Daten:			
Verpackungsart	vakuumiert		
Verkaufseinheit	56 Stück im Karton		
Aussenmaße VPE-Karton in mm	L:/B:/H: 385 x 385 x 170		
VPE Gewicht Karton	596g		
EAN - Code Karton	4250111565059		
Gewicht Verpackungseinheit netto / brutto	ca. 250 g / 14876 g		
Kartons pro Lage VPE	6		
Lagen auf einer Palette	5		
Kartons auf einer Palette	30		
Palettenhöhe cm	99		
Palettengewicht in kg	472		
Palettenabmessung L: / B: / H: mm	1200 x 800 x 140		
Lagertemperatur / Maße Artikel L: / B: / H: cm	max. 6° C	L: 17	B: 3,5 H: 3,5
	Beschreibung:		
	<p>Unsere Salami wird entfettet und mit einer Gewürz- Kräuter- Mischung verfeinert. Durch die Zugabe von Schweinebauch wird die Salami saftiger. Die feine, dezente Lammnote wird durch Räuchern und Lufttrocknung hervorgehoben.</p> <p>Auf die Zugabe von Nitratpökelsalz oder Hefeextrakt verzichten wir!</p>		