



Serviervorschlag

# Peperoni-Salami 1000g

Kal.50

gereift und geräuchert

Zutaten: Schweinefleisch, Speck, jodiertes Speisesalz (Speisesalz, Kaliumjodat), Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat; Konservierungsstoff: Natriumnitrit; Reifekultur, Buchenholzrauch. 100 g Fertigware werden aus 119 g Schweinefleisch hergestellt.



Verpackungsbeispiel  
Abbildung kann abweichen.

Eine Marke von



Henkelmann GmbH & Co. KG

Wetterweg 2

34471 Volkmarsen

Tel.: +49 5693 689 0

Fax: +49 5693 689-139

E-Mail: [info@henkelmann.de](mailto:info@henkelmann.de)

Internet: [www.henkelmann.de](http://www.henkelmann.de)

### Durchschnittliche Nährwerte

|                              | Pro 100g           | 1 Portion (20g)** | %(20g)* |
|------------------------------|--------------------|-------------------|---------|
| Brennwert                    | 1594 kJ / 385 kcal | 319 kJ / 77 kcal  | 4 %     |
| Fett                         | 34 g               | 6,8 g             | 10 %    |
| -davon gesättigte Fettsäuren | 13 g               | 2,6 g             | 13 %    |
| Kohlenhydrate                | 1,5 g              | < 0,5 g           | < 1 %   |
| -davon Zucker                | < 0,5 g            | < 0,5 g           | < 1 %   |
| Ballaststoffe                | < 0,5 g            | < 0,5 g           | %       |
| Eiweiß                       | 18 g               | 3,6 g             | 7 %     |
| Salz                         | 1,6 g              | 0,32 g            | 13 %    |

\*Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal).

\*\*1 Portion = ca. 20 g

| Art.Nr. | Netto Gewicht | Packungsinhalt | EAN Einzelverpackung | Menge je Karton | EAN Versandeinheit | Ungeöffnet bei max. +7 °C gekühlt mindestens haltbar bis: |
|---------|---------------|----------------|----------------------|-----------------|--------------------|---|
| 877087  | 1000g         | 250 Scheiben   | 4062208770877        | 4               | 4062208832063      | 42 Tage   |