

Alle Angaben laut Lebensmittelinformationsverordnung für den Fernabsatz:

<b>QVC 883701 Schäufole + Häxle im Kochbeutel mit Sauerkraut</b>							
1 x Schinkenhäxle 700g 2 x Schäufole 600g 2 Dosen Sauerkraut á 850g							
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Schinkenhäxle ohne Knochen im Kochbeutel						
<b>Zutaten</b>	Zutaten: Schweinefleisch, jodiertes Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Säureregulator: Natriumlactat, Zucker, Stabilisator: Diphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumisoascorbat; Hefeextrakt, Aromen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch.						
<b>Allergene</b>	-						
<b>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>	Enthält Antioxidationsmittel, Konservierungsstoffe, Aromen						
<b>Nettofüllmenge</b>	700g						
<b>ggf. Anweisungen für Aufbewahrung oder Verwendung</b>	<p>Dieses herzhaft aromatische Stück Fleisch wurde schonend im eigenen Saft gegart und ist verzehrfertig.</p> <p>Kalt und warm ein herzhafter Genuss!</p> <p>Kalt: Den Beutel an der seitlichen Kerbe aufreißen. Das Schinkenhäxle kurz unter warmem Wasser abspülen, um das Gelee zu entfernen. Danach in fingerdicke Scheiben schneiden. Mit Kartoffelsalat oder gemischtem Salat schmeckt's besonders gut.</p> <p>Warm: Den Beutel senkrecht ca. 1 Stunde im heißen Wasserbad bei ca. 80 – 90 °C ziehen lassen. Danach wenige Minuten ruhen lassen. Beutel an der seitlichen Kerbe aufreißen – Vorsicht heißer Wasserdampf entweicht! Das heiße Schinkenhäxle in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.</p> <p>Zubereitung in der Mikrowelle: Das Schinkenhäxle aus dem Beutel nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Scheiben nebeneinander legen. Etwas von dem Fond, der sich im Beutel befindet darüber gießen und in der Mikrowelle bei ca. 800 Watt ca. 2 Minuten ziehen lassen.</p> <p>Ungeöffnet: Ungekühlt haltbar.</p>						
<b>Anschrift des Lebensmittelunternehmers</b>	Kramer GmbH Schwarzwälder Wurstspezialitäten 79224 Umkirch						
<b>ggf. Gebrauchsanleitung</b>	-						
<b>Alkoholgehalt</b>	-						
<b>Nährwerte</b>	100 g enthalten durchschnittlich: <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 60%;">Brennwert (kJ / kcal)</td> <td style="text-align: right;">1137 / 274</td> </tr> <tr> <td>Fett</td> <td style="text-align: right;">19,8 g</td> </tr> <tr> <td>- davon gesättigte Fettsäuren</td> <td style="text-align: right;">7,4 g</td> </tr> </table>	Brennwert (kJ / kcal)	1137 / 274	Fett	19,8 g	- davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g
Brennwert (kJ / kcal)	1137 / 274						
Fett	19,8 g						
- davon gesättigte Fettsäuren	7,4 g						

	Kohlenhydrate 0,6 g - davon Zucker 0,3 g Eiweiß 23,1 g Salz 1,54 g
<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Schwarzwälder Schäufole ohne Knochen im Kochbeutel gegart
<b>Zutaten</b>	Schweinefleisch, jodiertes Kochsalz (Kochsalz, Kaliumjodat), Glukosesirup, Säureregulator: Natriumlactat, Zucker, Stabilisator: Diphosphat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumisoascorbat; Hefeextrakt, Aromen, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Rauch.
<b>Allergene</b>	-
<b>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>	Enthält Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Aromen
<b>Nettofüllmenge</b>	600 g
<b>ggf. Anweisungen für Aufbewahrung oder Verwendung</b>	<p>Dieses herzhaft aromatische Stück Fleisch wurde schonend im eigenen Saft gegart und ist verzehrfertig.</p> <p>Kalt essen: Den Beutel an der oberen Kante aufschneiden. Das Schäufole kurz unter warmem Wasser abspülen, so dass sich das Gelee entfernt und in fingerdicke Scheiben schneiden oder zum Salat würfeln. Kartoffelsalat und alle gemischten Salate schmecken dazu besonders gut.</p> <p>Warm essen: Den Beutel senkrecht ca. 45 Minuten im heißen Wasserbad bei ca. 80 – 90 °C ziehen lassen. Beutel aufschneiden – Vorsicht heißer Wasserdampf entweicht. Das heiße Schäufole in fingerdicke Scheiben schneiden und servieren.</p> <p>Im Brotteig: Das Schäufole aus dem Beutel nehmen und Gelee unter warmem Wasser abspülen. Schäufole mit einem Küchentuch trocknen, in Brotteig einschlagen und bei ca. 180 – 200 °C ca. 1 ½ Stunden im Backofen backen. Danach ca. 2 cm von der unteren Brotkante mit einem Sägemesser das Brotbrotteil rund herum aufschneiden, das Schäufole lässt sich einfach entnehmen und aufschneiden. Brot in Stücke schneiden und zum Schäufole servieren.</p> <p>Ungeöffnet: Ungekühlt haltbar.</p>
<b>Anschrift des Lebensmittelunternehmers</b>	Kramer GmbH Schwarzwälder Wurstspezialitäten 79224 Umkirch
<b>ggf. Gebrauchsanleitung</b>	-
<b>Alkoholgehalt</b>	-
<b>Nährwerte</b>	100g enthalten durchschnittlich
	Brennwert (kJ / kcal) 494 / 117

	Fett	3,7 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	1,4 g
	Kohlenhydrate	0,7 g
	- davon Zucker	0,5 g
	Eiweiß	20,3 g
	Salz	1,32 g

<b>Bezeichnung des Lebensmittels</b>	Sauerkraut	
<b>Zutaten</b>	Zutaten: Weißkraut, Salz	
<b>Allergene</b>	-	
<b>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>	-	
<b>Nettofüllmenge</b>	850 ml	
<b>ggf. Anweisungen für Aufbewahrung oder Verwendung</b>	Nach dem Öffnen baldmöglichst verzehren! Ungeöffnet: Ungekühlt haltbar bis Ende MHD.	
<b>Anschrift des Lebensmittelunternehmers</b>	Hergestellt für: Kramer GmbH Schwarzwälder Wurstspezialitäten 79224 Umkirch	
<b>ggf. Gebrauchsanleitung</b>	-	
<b>Alkoholgehalt</b>	-	
<b>Nährwerte</b>	100 g enthalten durchschnittlich	
	Brennwert (kJ / kcal)	117 / 28
	Fett	0,1 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
	Kohlenhydrate	3,0 g
	- davon Zucker	2,6 g
	Eiweiß	1,2 g
	Salz	0,33 g