

# die Scharfe Pute®

## aus dem Schneeberg.Land



reine Pute - unter 10 % Fett  
mit Sonnenblumenöl  
hergestellt - glutenfrei



### DATEN

<b>Zutaten:</b>	Putenfleisch, Schneebergwasser, Sonnenblumenöl, Sauergemüse, Kochsalz, Konservierungsmittel (Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, gluten-, soja- und laktosefrei (verträglich für Milch- und Weizenallergiker)
<b>Kaliber/Wursthülle:</b>	90/Faserdarm
<b>Herstellungsverfahren:</b>	gebrüht
<b>Lagertemperatur:</b>	gekühlt lagern bei +2°C bis +4°C

### UNSERE PRODUKT-PHILOSOPHIE – IHR VORTEIL

Immer mehr Konsumenten sind auf der Suche nach Fleisch- und Wurstspezialitäten, die sowohl das Traditionelle, als auch das Leichte in sich vereinen. Unsere scharfe Pute kann mit Fug und Recht behaupten, dass sie beiden Anforderungen im hohen Maße entspricht. Nur bestes Putenfleisch wird zu einem feinen Brät verarbeitet und mit grober Putenfleischeinlage und Sauergemüse verfeinert. Damit wird ein sagenhafter Fettwert unter 10 % erreicht. Zusätzlich sei noch erwähnt, dass für die Herstellung reines Sonnenblumenöl verwendet wird. Dieses selektierte Produktionsverfahren in Verbindung mit besten Gewürzen garantiert ein Geschmackserlebnis der besonderen Art. Unsere Handelspartner erreichen mit dieser einzigartigen Spezialität aus der Region Semmering - Rax - Schneeberg eine breit gefächerte Zielgruppe von gesundheitsbewussten Genießern.

• glutenfrei • sojafrei • laktosefrei

### LIEFERARTEN

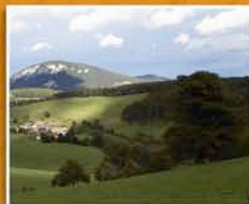
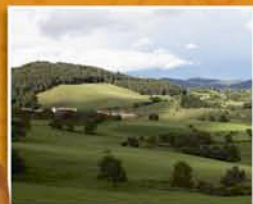
Art. Nr.	Artikel	Verpackung	Gewicht	Haltbarkeit In Tagen	Lagerbedingungen	Bestell-einheit
20122	Scharfe Pute	½ Stk. vac.	ca. 1.500 g	21	gekühlt	01

### SEIDL

Fleischerhandwerk  
Rohrbacherstraße 54  
2620 Neunkirchen  
Österreich  
Tel.+43(0)2635/62636  
Fax DW: 24  
E-Mail: office@seidl-  
fleischerhandwerk.at

ÖSTERREICHISCHES

QUALITÄTSPRODUKT



Erleben Sie den Unterschied - [www.seidl-fleischerhandwerk.at](http://www.seidl-fleischerhandwerk.at)