Krakauer von Aktivstall-Schwein und Weiderind 375 g

Sonderpreis wegen kurzem MHD: 14.11.24

Von unserem Partner Kalieber aus Lastrup:

Herzhafte mit Knoblauch gewürzte Krakauer.

Krakauer zum Grillen werden immer beliebter, denn sie sind die **perfekte Abwechslung** zur klassischen Grillbratwurst. Nicht aus Krakau, aber von Kalieber stammen diese leckeren, herzhaften Exemplare mit ihrer rot-braunen Farbe. So wie die Tradition es will, bestehen die Kalieber Krakauer aus knapp 80 % Schweinefleisch, 10 % Rindfleisch und typischen Zutaten wie Salz, Pfeffer und anderen hochwertigen Gewürzen sowie einer ausgeprägten Knoblauch-Note. Da bei uns Tradition und Handwerk noch Bedeutung haben, dürfen die deftigen **Brühwurst**-Klassiker in unserem **Bratwurst**-Sortiment natürlich nicht fehlen.

Sie werden hergestellt aus bestem, grob zerkleinertem **Schweinefleisch** und einem kleinen, aber feinen Anteil Fleisch vom **Weiderind** (Angus-, Galloway- und Limousin-Rind), der einfach von Tradition aus in jede Krakauer gehört. **Herzhaft lecker**, schonend und geduldig im Schweinedarm geräuchert und unheimlich intensiv im Geschmack sind die Krakauer von Kalieber ein echtes Premium-Produkt geworden, bei dem nicht das Raucharoma dominiert, sondern der Knoblauch und die deftige Würze des Wurstbräts.

Hinweis:

Die angegebene Menge entspricht min. 375 g / in der Regel 5 frische Würste. MHD: 14.11.24

Hersteller: Kalieber GmbH

Zum Produkt

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	1132 kj
Brennwert kcal	274 kcal
Fett	21 g
davon gesättigte Fettsäuren	9 g
Kohlenhydrate	1,3 g
davon Zucker	0,5 g
Eiweiß	16 g
Salz	2 g

Zutaten

Schweinefleisch (77%), Trinkwasser, Rindfleisch (9%), Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Dextrose, Würze, Gewürzextrakte, Knoblauch, Speisesalz, Antioxidationsmittel: (Ascorbinsäure), Stabilisator: (Triphosphat), Schweinedarm, Buchenholzrauch.