

SCHWEINESCHMALZ

ist natürlich „ausgelassener“ Schweinespeck, aber man sollte es nicht einfach als Fett bezeichnen.

Wir nehmen hochwertigen Speck von ausgesuchten Schweinen und gehen sehr behutsam und sorgsam damit um.



ZUTATEN

Schweineschmalz

ALLERGENE

keine

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert	3756 kJ 898 kcal
Fett	99 g
-davon gesättigte Fettsäuren	36 g
Kohlenhydrate	0 g
-davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

VERPACKUNGSGRÖSSEN

1 Becher	ca. 1000 g
1 Becher	ca. 500 g
1 Becher	ca. 250 g