

## FÜR DEINE SICHERHEIT:

Bei erlegtem Wild können trotz sorgfältiger Prüfung und Metalldetektion Reste von Geschossteilen enthalten sein.

Vor Genuss vollständig durcherhitzen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Energie	1146 kJ 277 kcal
Fett	24 g
-davon gesättigte Fettsäuren	9,0 g
Kohlenhydrate	0 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß	15 g
Salz	2,0 g

Aufbewahrung im Haushalt	
Kühlschrank	1 Tag
* Fach	1 Woche
** Fach	1 Monat
*** Fach oder Tiefkühltruhe bei -18°C mindestens	siehe Mindesthaltbarkeitsdatum

Wild,  
würzig  
und  
wirklich  
saumäßig  
lecker.  
Burn this  
statt  
Burn-out!



**WILD  
THING**

Eben noch im Wald, jetzt lecker auf Deinem Teller. Ursprünglich, abgerundet mit feinen Kräutern und milder Würze, ist unsere Wildschweinbratwurst der Burner auf jedem Grill. (Keine Sorge, die Pfanne kann´s auch.) Gerne, nichts zu danken.

Guten Appetit!

Artikelnr. 70090

Charge:

Für Dich frisch eingefroren am:

Bei -18°C Grad mindestens haltbar bis:

Vertrieb durch:

**H.-P. KLUGHARDT**  
FLEISCH • SEAFOOD • WILD • IMPORT • EXPORT  
GMBH

Am Altenwerder Kirchtal 4, 21129 Hamburg/Germany

DE  
SH-00084  
EG



## WILDSCHWEINBRATWURST

gebrüht, tiefgefroren

**Zutaten:** Wildschweinfleisch + Wildschweinspeck (81%), Trinkwasser, Kochsalz, Gewürze, Dextrose, Stabilisator: Diphosphat, essbarer Naturdarm (Schweinedarm)

Spuren von Senf, Sellerie, Gluten und Milch können nicht ausgeschlossen werden.

Nettogewicht  
**500g**

