

Pümmelwurst vom Bunten Bentheimer Bio Schwein - 200g

Eines der bekanntesten Produkte unserer Heimat ist die ostfriesische Pümmelwurst. Diese einer Salami ähnelnde Wurst trocknet 4 bis 6 Wochen an der Luft. Sie ist traditionell ausschließlich aus Schweinefleisch hergestellt. Das Ursprungsgewicht der leckeren Pümmelwurst war 250g, bevor wir sie zum Trocknen aufgehängt haben. Die Salami verliert mit zunehmender Reife an Gewicht

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 100 g

Salz	3,7 g
Kohlenhydrate	1,2 g
davon Zucker	1,2 g
Eiweiß	23,5 g
Fett	114 g
Brennwert kj	973 kj
Brennwert kcal	232 kcal
davon gesättigte Fettsäuren	6,0 g

Unzubereitet pro Portion 200 g

Salz	7.4 g
Kohlenhydrate	2.4 g
davon Zucker	2.4 g
Eiweiß	47 g
Fett	228 g
Brennwert kj	1946 kj
Brennwert kcal	464 kcal
davon gesättigte Fettsäuren	12 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten: Bentheimer Schweinefleisch*, Speisesalz, Ingwer*, Senfsaat*, Ingwer*, Koriander*, Paprika*, Pfeffer*, Glucose*, Nitritpökelsalz,

*= aus kontrolliert biologischem Anbau/Aufzucht

Seekrug - die Langeooger Genussmanufaktur

IdNr.: 54 221 63911

USt-IdNr.: DE 190350676

Finanzamt: Wittmund

Bankverbindung

Oldenburgische Landesbank AG

IBAN: DE78 2802 0050 9443011300

BIC: OLBOEDH2XXX

Gerichtsstand: Amtsgericht Aurich Register Nr. : HRA2338

Erfüllungsort: Langeoog

Geschäftsführer

Michael & Hubert Recktenwald