

ELCHKEULE o/Kn 4-er-Schnitt	Art.-Nr. 600821
------------------------------------	------------------------

Produktbeschreibung	Elchkeule 4er Schnitt Oberschale m. Deckel, Unterschale ohne Wade, Kugel, Hüfte sauber zugeschnitten mit Silberhaut
Gewicht	ca.12-15 kg

2. Qualitätsbeschreibung

Aussehen	Rohwarenspezifisch
Konsistenz	arteigen, fest, saftig, nicht trocken
Geruch	arteigen, frei von Fremdgeruch
Geschmack	arteigen, frei von Fremdgeschmack

3. Haltbarkeit/Lagerung

Lagerbedingungen (°C)	-18° Celsius
Haltbarkeit ab Produktion (MHD)	24 Monate
Haltbarkeit ab Lieferung	12 Monate

4. Verpackung/Palettierung

Vacuum	1- Keule= 4 Stück Muskel einzeln vac. Anteilmäßig 1Oberschale m. Deckel, 1 Unterschale ohne Wade, Kugel, 1 Hüfte
Karton	ca. 12-15kg
Palettierung	Europal./48 Ka./Lage 6 Ka./ca.720kg

5. Nährwerte (Durchschnitt)

Kilokalorien kcal/100g	113
Kilojoule kJ/100g	474
Eiweiß g/100g	20,6
Fett g/100g	3,34
Kohlenhydrate g/100g	0

Seeve-Fleisch Vertriebs GmbH

Vor dem Haßel 19, D-21438 Brackel
Tel. +49-4185-58220
Fax. +49-4185-582258
www.seeve.de - info@seeve.de

Geschäftsführer

Ingemar Schmunk, Karsten Witt
Amtsgericht Lüneburg, HR B Nr. 110212
UST-Ident-Nr. DE 116820548
EG-Zulassung DE-NI 10047-EG

Bankverbindung Deutschland

Volksbank Nordheide - BIC GENODEF1NBU
IBAN DE40 24060300 4770023800
Postbank Hamburg - BIC PBNKDEFF
IBAN DE68 20010020 0568163205

Bankverbindung Österreich

Raiffeisenbank Salzburg
BIC RVSAAT2S
IBAN AT29 35000000 16018079