

# Siebenföcher GmbH - srl

## Rechtssitz & Logistik

Gewerbezone Mitterling 20  
I-39010 Gargazon (BZ)

## Produktion

Max-Valier-Straße 2-4  
I-39012 Meran (BZ)

## Sede legale & Logistica

Zona Produttiva Mitterling 20  
I-39010 Gargazzone (BZ)

## Produzione

Via-Max-Valier 2-4  
I-39012 Merano (BZ)

MwSt.-Nr. / Part.Iva+Cod.Fisc.: IT01374850210

Eintr. Handelsregister Bozen / Iscr. Registro Impr. Bolzano: 01374850210

Gesellschaftskapital eingezahlt / Capitale sociale versato: 300.000,00 €

VWV-Nr. / N.-REA: BZ-116572

Tel. +39 0473 293 700

Fax +39 0473 293 800

info@siebenfoercher.it

www.siebenfoercher.it



## Produktdatenblatt / Scheda tecnica

Seite - Pagina 1 / 2

Artikelnummer/  
Codice:

**60804**

Produktname/

**Blutwurst e300g**

Prodotto:

**Sanguinacci e300g**

1 Pk = 2 St.

1 conf. = 2 pz

Lagerung /  
Stoccaggio:

**Senza glutine, naturalmente privo di lattosio - glutenfrei, laktosefrei**

Conservare tra +1-+4°C - Kühl lagern +1-+4°C  
Da konsumarsi previa cottura - Gekocht verzehren  
Da konsumarsi subito dopo l'apertura

Nährwerttabelle /  
Valori nutrizionali:

Mittlere Nährwerte / Valori nutrizionali medi	per 100g
Energie / Energia (kJ)	1240 kJ
Energie / Energia (kcal)	299 kcal
Fett / Grasso	25,0 g
davon gesättigte Fettsäuren / di cui grassi saturi	9,3 g
Kohlenhydrate / Carboidrati	0,5 g
davon Zucker / di cui zuccheri	0,3 g
Eiweiß / Proteina	18,0 g
Salz / Sale	1,6 g

Haltbarkeitstage /  
Giorni conservazione:

30.0 Tage / giorni (ab Etikettierung / dalla data di etichettatura)

Tara:

4 g

Preiseinheit /  
Unità prezzo:

Packung / confezione

Bestelleinheit /  
Unità ordine:

Packung / confezione

Verpackungseinheit /  
Unità confezione:

1 Packung = 0,300Kg / 1 confezione = 0,300Kg

IVA:

10,00 %

EAN 13:



Beschreibung /  
Descrizione:

Die Blutwurst darf auf keiner "Schlachtplatte", der typischen Südtiroler Mahlzeit zum Törggelen u. für die kalte Jahreszeit, fehlen. Handwerkliches Können u. die traditionelle, raffinierte Rezeptur versprechen bei unserer Blutwurst ungetrübten Genuss. Ab Mitte September erhältlich.  
Ca. 10 min. in 70°C heißem Wasser garen (nicht kochen). Ideal zu Sauerkraut.

I Sanguinacci non possono mancare su nessuna cosiddetta "Schlachtplatte", il piatto tipico dell'Alto Adige per il "Törggelen" e per i mesi freddi dell'anno. L'esperienza artigianale abbinata alla raffinata ricetta tradizionale, è la base della sana delizia dei nostri sanguinacci. Disponibile da metà settembre. Cuocere per ca. 10 minuti in acqua a 70°C (senza bollire). Ottimo insieme ai crauti.

**Sollten im Produkt ALLERGENE vorhanden sein, sind diese in der Zutatenliste angeführt. Nel caso il prodotto contenesse ALLERGENI sono correttamente evidenziati in etichetta.**

Die Siebenföcher GmbH-srl garantiert, dass die gelieferte Ware inklusive Verpackung den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union entspricht, die Produktion unserer Produkte die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung erfüllen und wir ein betriebseigenes Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit aufrechterhalten. La ditta Siebenföcher GmbH-srl garantisce che i prodotti forniti compresi gli imballaggi sono conformi all'attuale legislazione della Comunità Europea. Il nostro processo di produzione rispetta le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti e abbiamo implementato un sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare.

Erstellt von/redatto da: Barbara Siebenföcher

Druckdatum/data di stampa:

(Daten mit EDV erstellt und ohne Unterschrift gültig)

Genehmigt von/approvato da: dott.ssa Andrea Pircher

20.03.2023

(La specifica è stata redatta con PC, è valida senza firma)

# Siebenförcher GmbH - srl

## Rechtssitz & Logistik

Gewerbezone Mitterling 20  
I-39010 Gargazon (BZ)

## Produktion

Max-Valier-Straße 2-4  
I-39012 Meran (BZ)

## Sede legale & Logistica

Zona Produttiva Mitterling 20  
I-39010 Gargazzone (BZ)

## Produzione

Via-Max-Valier 2-4  
I-39012 Merano (BZ)

MwSt.-Nr. / Part.Iva+Cod.Fisc.: IT01374850210

Eintr. Handelsregister Bozen / Iscr. Registro Impr. Bolzano: 01374850210

Gesellschaftskapital eingezahlt / Capitale sociale versato: 300.000,00 €

VWV-Nr. / N.-REA: BZ-116572

Tel. +39 0473 293 700

Fax +39 0473 293 800

info@siebenfoercher.it

www.siebenfoercher.it



## Produktdatenblatt / Scheda tecnica

Seite - Pagina 2 / 2

Produktname auf Etikett /  
Nome prodotto sull'etichetta

BLUTWURST - SANGUINACCI

Carne Origine: UE /Herkunft Fleisch: EU

Zutaten /  
Ingredienti:

Gekochtes Fleischerzeugnis

Zutaten: Schweineblut 30%, Bindegewebe (Wange, Schweineschwarten),  
Schweinespeck, Schweinefleisch 10%, Zwiebel, Salz, Gewürze (mit SENF), Dextrose,  
Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Würze, natürliche Aromen,  
Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Insaccato cotto

Ingredienti: sangue di suino 30%, tessuto connettivo (guancia, cotenne),  
lardo, carne di suino 10%, cipolla, sale, spezie (con SENAPE), destrosio,  
esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, estratto per brodo, aromi  
naturali, conservante: nitrito di sodio.

**Sollten im Produkt ALLERGENE vorhanden sein, sind diese in der Zutatenliste angeführt. Nel caso il prodotto contenesse ALLERGENI sono correttamente evidenziati in etichetta.**

Die Siebenförcher GmbH-srl garantiert, dass die gelieferte Ware inklusive Verpackung den aktuell gültigen gesetzlichen Bestimmungen der Europäischen Union entspricht, die Produktion unserer Produkte die Anforderungen der Lebensmittelhygieneverordnung erfüllen und wir ein betriebseigenes Kontrollsystem zur Lebensmittelsicherheit aufrechterhalten. La ditta Siebenförcher GmbH-srl garantisce che i prodotti forniti compresi gli imballaggi sono conformi all'attuale legislazione della Comunità Europea.

Il nostro processo di produzione rispetta le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti e abbiamo implementato un sistema di autocontrollo per la sicurezza alimentare.

Erstellt von/redatto da: Barbara Siebenförcher

Druckdatum/data di stampa:

(Daten mit EDV erstellt und ohne Unterschrift gültig)

Genehmigt von/approvato da: dott.ssa Andrea Pircher

20.03.2023

(La specifica è stata redatta con PC, è valida senza firma)