



## R&S PRODUKTPASS

Italienische Spianata Piccante

R&S Artikel-Nummer: 90308



**OBERLAND**  
SCHINKEN & WURST  
AUS EUROPA



R&S Artikel-Nummer: 90308  
**Italienische Spianata Piccante**

<b>Artikelbezeichnung</b>	Italienische Spianata Piccante				
Verkehrsbezeichnung - Zusatz					
Artikel-Nummer	90308				
Hersteller / Land / EU-Nr. / Zoll-Nr. / Leits.-Nr.	DISTRIFOOD / I / IT 1342 L CE / 160 100 91 /				
Verkaufsart	Bedienungsware				
Qualitätsstufe	Spitze				
Warengruppe	Schwein				
Bestelleinheit	Karton				
Stückgewicht in Kg	ca. 1,250				
<b>Transport Verpackung</b>	<b>Verkaufsverpackung</b>	<b>Karton</b>			
Egalisiert	Nein	Nein			
EAN Code	5411761042973	5411761042966			
Inhalt je Packungseinheit	1	2			
Verwendetes Packmaterial	Folie	Pappe			
Taragewicht in Gramm	14.00	350.00			
Abmessungen (HxBxT) mm	55x140x200	160x250x360			
Maximale Stapelfähigkeit					
Anzahl pro Lage	-	8			
Anzahl Lagen pro Palette	-	5			
Entsorgung	Nein	-			
Preisauszeichnung	Nein	-			
<b>Lagerbedingungen</b>					
Empfohlene Lagertemperatur	+4°C - +7°C	Trocken	Ja		
Restlaufzeit in Tagen	60	Lichtgeschützt	Nein		
<b>Nährwertangaben</b>					
KJ / 100g (Kcal / 100g)	1745 (413)	Kohlenhydrate g/100g	1,5	Fett g/100g	33,49
Eiweiß g/100g	20,76	davon Zucker g/100g	0,0	davon gesättigte Fettsäuren g/100g	9,97
Ballaststoffe g/100g	0,35	Kochsalz g/100g	3,18	Fettgehaltsstufe %	
<b>Zutaten nach LMIV</b>					
Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit); Dextrose, Aroma, Gewürze (davon Chili 0,4%), Saccharose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat. 100g Produkt werden aus 134,5g Schweinefleisch hergestellt.					
Glutenfrei: Ja / Lactosefrei: Nein					
<b>Deklarationspflichtige Zusatzstoffe</b>					
Konservierungsstoff: E250 (Natriumnitrit); Antioxidationsmittel: E301 (Natriumascorbat);					
<b>Auslobung Handel</b>					
In der typischen groben Körnung mit feurig-pikantem Paprika, ½ Stücke					
<b>Auslobung Endverbraucher</b>					
Region Kalabrien In Italien versteht man unter dem Begriff Spianata allgemein eine flache Salami, die mit Hilfe einer Form zu einem flachen, rechteckigen und länglichen gepresst wird. Die Spianata Calabrese ist ein typischer Vertreter der pikanten Salami-Spezialitäten aus Süditalien. Zur Herstellung wird das Fleisch nicht wie üblich gekuttert sondern grob gewolft. Dies verleiht der Spianata später die typische grobe Körnung. Die Salami wird mit reichlich scharfen roten Chilischoten aus Kalabrien sowie mit Fenchelsamen gewürzt. Der Chili gibt der Spianata Calabrese nicht nur eine rote Farbe sondern auch den feurig-scharfen Geschmack.					

 <p><b>Oberland GmbH</b>          Rudolf-Diesel-Ring 9          83607 Holzkirchen          Tel: +49 8024 300 30          Fax: +49 8024 300 315          info@oberland-gmbh.de</p>	<p><b>Oberland &amp; Auer GmbH</b>          Timmlerweg 6          A-6580 St. Anton a. A.          Tel: +49 8024 300 30          Fax: +49 8024 300 315          info@oberland-auer.at</p>	<p><b>Albert Rauch GmbH</b>          Im Teelbruch 87          45219 Essen          Tel: +49 2054 921 0          Fax: +49 2054 921 103          info@rs-europa.com</p>	<p><b>Albert Rauch GmbH</b>          An der Bahn 1          22844 Norderstedt          Tel: +49 40 52 68 570          Fax: +49 40 52 68 5730          info@rs-europa.com</p>	<p><b>Fleigro GmbH</b>          Bosslerstraße 69          73240 Wendlingen          Tel: +49 7024 94 00 0          Fax: +49 7024 548 70          info@fleigro.com</p>
---	--	---	--	---