

# Bayrisch Vegane Wurstmanufaktur

## Produktdatenblatt

### „Ameranger Pfefferbeißer“

**Technische Produktbezeichnung:** Vegane luftgetrocknete Räucherwurst

**Zutaten:** Wasser, europäisches Weizengluten, bayrischer Bio-Tofu (Sojabohnen, Wasser, natürliches Nigari), europäisches Rapsöl, Reis, bayrische Zwiebeln, Tomatenmark, Salz, europäische Maisstärke, Hefeflocken, natürliche Kräuter und Gewürze, natürliches Raucharoma, Buchenrauch, natürliches Betenrot, Guarkernmehl, essbare Wursthaut auf pflanzlicher Basis

**Allergene:** Weizen, Soja

**Nährwerte :**

Durchschnittliche Nährwerte	pro 100g
Brennwert/Energy in kJ / kcal	916/ 218
Fett in g	8,1
davon gesättigte Fettsäuren in g	1,1
Kohlenhydrate in g	6,5
davon Zucker in g	3,1
Eiweiß/Protein in g	28,1
Salz/Salt in g	2,0

**Haltbarkeit:** Gekühlt (unter 8°C) acht Wochen nach Produktionsdatum (siehe auch Haltbarkeitsdatum auf der Verpackung)

Gekühlt und trocken aufbewahren. Nicht einfrierbar.

Die Würste trocknen weiter nach.

Hergestellt in Bayern.

Stand: Oktober 2024

Geschäftsführer:  
Marie- Theres Schurrer  
Dr. Gunther Pratz

Gerichtsstand:  
HRB 31062 · Amtsgericht Traunstein  
USt-IdNr.: DE354107789  
Steuer-Nr.: 156/122/00197

Volksbank Raiffeisenbank  
Rosenheim Chiemsee. e. G.  
BIC: GENODEF1VRR  
IBAN: DE43 716 0000 0002 8327 47