

Geräucherte Putenbrust

Ausgewählte Zutaten und überlieferte Familienrezepte sorgen für beste Qualität und den unnachahmlichen Geschmack.

Geräucherte Putenbrust ist ein beliebtes Fleischprodukt, das aus der Brustmuskulatur von Puten hergestellt wird.

Das Fleisch wird zunächst gepökelt, um es haltbar zu machen, und dann geräuchert, um ihm den charakteristischen rauchigen Geschmack zu verleihen.

Sie kann als Sandwichbelag oder als Bestandteil von Salaten oder anderen Gerichten verwendet werden.

Sie ist eine vielseitige Zutat, die sowohl warm als auch kalt serviert werden kann und daher ideal für verschiedene Anlässe ist.

[Zum Produkt](#)

Nährwertangaben zum Produkt "Geräucherte Putenbrust"

Zusätzliche Informationen

Putenbrustfleisch, Pökelsalz, Glukosesirup, Würze, Gewürzaroma, Zitronensaftkonzentrat, Rauch, Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Stabilisator: Natriumdiacetat, L-Ascorbinsäure, Natrium-L-Ascorbat, Natriumlactat, Natriumcitrate.