

Servicebroschüre

Nährwerte und Zusatzstoffe



Putenfleisch ist ein sehr gesundes Nahrungsmittel, das einen geringen Fettgehalt und einen hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren aufweist.

Mit dem Verzehr von 200g Putenfleisch decken Sie 60% (Männer) bzw. 80% (Frauen) Ihres täglichen Eiweißbedarfes. Dieses Eiweiß kann vom Körper zudem leicht aufgenommen werden und versorgt Sie mit den Vitaminen B6 und B12.

An Mineralstoffen und Spurenelementen befindet sich vor allem Kalium, Magnesium, Eisen und Zink in Putenfleisch.

Unsere Qualitätsgarantie

Für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich eigenes Putenfleisch und Putenspeck. Im Allgemeinen sind unsere Produkte lactose- und glutenfrei und somit auch für Allergiker gut verträglich.

Wir informieren Sie im Folgenden gerne über die verwendeten Zutaten und Inhaltsstoffe.

Lactose (Milchzucker)

wird generell als Zuckerstoff verwendet, um eine erhöhte Zugabe von Nitritpökelsalz zu neutralisieren. Wir verzichten auf den Zusatz von Lactose und verwenden nur Gewürzmischungen, die Saccharose oder Dextrose enthalten. Lediglich unsere Produkte, denen wir Milch zusetzen, enthalten Lactose; für Produkte mit Käse verwenden wir lactosefreien Allgäutaler.

Gluten (Weizenkleber)

wird im Allgemeinen gerne als Emulgator, zum Gelieren, Stabilisieren und als Träger von Aromastoffen eingesetzt. Wir verzichten generell auf den Zusatz von Gluten zu diesem Zweck; lediglich Produkte, die Röstzwiebeln, Mehl bzw. Brot enthalten, beinhalten von Natur aus Gluten.

Phosphat

spielt eine wesentliche Rolle im Energiestoffwechsel, im DNA- und Knochenaufbau. Phosphat ist im Fleisch von Natur aus enthalten, wird jedoch während der Kühlphase nach der Schlachtung abgebaut. Bei der Herstellung von Wurstwaren muss daher Phosphat wieder zugegeben werden. Es fungiert als Emulgator, so dass sich die Fett- und Wassermoleküle in der Wurst miteinander verbinden und eine homogene Masse bilden. Ohne Phosphat bekäme die Wurst eine trockene und grieselige Konsistenz.

Glutamat

wirkt als geschmacksverstärkender Stoff der Geschmacksrichtung „umami“, die den typischen Fleischgeschmack bezeichnet. Glutamat kommt auf natürliche Weise in z.B. Tomaten, Sojasauce, Käse und Fleisch vor und wird besonders in der asiatischen Küche verstärkt hinzugegeben. Wir verzichten gänzlich auf die Zugabe von künstlichem Glutamat.

Nitritpökelsalz

trägt zur Konservierung von Fleisch und Wurst bei, es wirkt antibakteriell, verleiht dem Fleisch eine angenehme salzige Würzung und eine schöne rosa Farbe. Es wird vor allem zur Würzung von Räucherwaren verwendet und verhindert eine Graufärbung des Fleisches an der Luft (Antioxidationsmittel).

Eine ähnliche Wirkung wird durch die Zugabe von Ascorbinsäure (Vitamin C) erreicht. Fleischereibetriebe müssen beide Stoffe als Konservierungsstoffe deklarieren.

Weißwaren enthalten kein Pökelsalz, sondern normales Kochsalz und sind deswegen in ihrer Haltbarkeit etwas stärker begrenzt.

Lebensmittelzusatzstoffe (E-Nummern)

beschreiben eine Liste an allen in der EU zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe, die anhand der E-Nummer international eindeutig zugeordnet werden können. Es handelt sich hierbei um Zusätze, die die Haltbarkeit, die Farbe, die Konsistenz oder den Geschmack eines Lebensmittels optimieren.

Folgende Zusatzstoffe kommen teilweise in unseren Produkten vor:

Nr	E-Nr.	Bezeichnung/Wirkung
1	E 160c	Paprikaextrakt (Farbstoff)
2	E 300	Ascorbinsäure (= Vitamin C, Antioxidationsmittel)
3	E 301	Natriumascorbat (Antioxidationsmittel)
4	E 315	Isoascorbinsäure (Antioxidationsmittel)
5	E 316	Natriumascorbat (Antioxidationsmittel)
6	E 330	Citronensäure (Säuerungsmittel)
7	E 450	Diphosphate (Emulgator)
8	E 466	Cellulose (Verdickungsmittel)
9	E 470a	Salze der Speisefettsäuren (Emulgator)

Nährwerte und Zusatzstoffe in unseren Produkten

	Phosphat	Glutamat	Nitritpökelsalz	Lactose	Gluten	Sonstige E-Nr	Sonstige Allergene	Eiweiß*	Kohlenhydrate* hydrate*	Fett*	KJ (kcal)*
Putenbrust								22	0	4	522 (126)
Putenkeule								24	0	8	704 (170)
Roher Schinken Filet			x					23	0	4	539 (130)
Roher Schinken Keule			x			3,9		25	1	6	664 (160)
Gekochter Schinken Brust	x		x			4,5,6		18	1	4	471 (114)
Gekochter Schinken Keule	x		x			4,5,6		21	1	7	633 (153)
Pastrami			x			4,6		23	1	6	630 (152)
Leberkäse	x		x			2,4,6		13	1	20	978 (236)
Zwiebelleberkäse	x		x		x	2,4,6		13	2	20	995 (240)
Käskäs	x	x	x	x		2,4,6	Senf	16	1	22	1103 (266)
Scharfer Käs	x		x			1,2,4,6	Senfmehl	17	2	10	693 (167)
Lyoner	x		x			2,4,6	Senfmehl	14	1	20	995 (240)
Schinkenwurst	x		x			2,4,6	Senfmehl	18	1	14	841 (203)
Bierschinken	x		x			2,4,6	Senfmehl	19	1	12	784 (189)
Gelbwurst	x						Senfmehl	12	1	20	961 (232)
Kochsalami	x		x			2,4,6	Senfmehl	17	1	10	676 (163)
Paprikakochsalami	x		x			1,2,4,6	Senfmehl	17	1	10	676 (163)
Leberwurst	x	x	x			1,2,4,6		13	2	20	995 (240)
Zwiebelleberwurst	x	x	x		x	1,2,4,6		13	3	20	1012 (244)
Hausmacher Leberwurst	x	x	x			4		13	2	20	995 (240)
Sülze (Aspik nicht Pute)	x		x			4,5,6	Senf, Sellerie	18	1	4	471 (114)
Wiener, Bockwurst	x		x			2,4,6		13	1	20	978 (236)
Schüblinge	x		x			2,4,6	Senfmehl	14	1	20	995 (240)
Scharfe Stengel	X		x			1,2,4,6	Senfmehl	17	2	10	693 (167)
Käsekacker	x	x	x			2,4,6	Senf	16	1	22	1103 (266)
Polnische		x	x			2,4,6		25	1	6	664 (160)
Weißwurst	x							11	1	19	907 (219)
Bratwurst	x						Senfmehl	12	1	20	961 (232)
Brätknödel	x						Senfmehl,Ei	13	1	21	1015 (245)
Brätspätzle	x						Senfmehl	12	1	20	961 (232)
Leberknödel				x	x		Ei	12	32	3	859 (207)
Fleischküchle	x		x			2,4,6	Senfmehl	19	1	12	784 (189)
Käsefleischküchle	x		x			2,4,6	Senfmehl	20	1	14	875 (211)
Hackbraten	x		x	x	x	2,4,6	Senfmehl,Ei	20	5	8	721 (174)
Bolognesesauce								19	8	7	718 (173)
Maultaschen	x		x	x	x	2,4,6	Senfmehl,Ei	12	20	7	803 (194)
Surhaxen	x		x			4,5,6		21	1	7	633 (153)
Fleischsalat	x		x			2,4,6		11	5	28	1308 (316)
Kosakensalat	x		x			2,4,6	Senfmehl	10	6	23	1123 (271)
Schinken-Frischkäse	x			x		4,5,6		15	2	20	1007 (243)
Rauchbraten Brust	x		x			4,5,6		18	1	4	471 (114)
Rauchbraten Keule	x		x			4,5,6		21	1	7	633 (153)
Rollbraten Brust								22	0	4	522 (126)
Rollbraten Keule								23	0	9	724 (175)
Krustenbraten								22	0	7	633 (153)
Wadlbeißer	x		x			4,5,6		21	1	7	633 (153)
Falsches Lamm								23	0	7	650 (157)
Highlandersteaks							Whiskey	23	2	7	656 (159)
Chilisteaks								22	1	5	576 (139)
Alabamasteaks								22	1	5	576 (139)
Maharadschasteaks							Senfmehl	22	1	5	576 (139)
Westernsteaks								22	1	5	576 (139)
Allgäusteaks								22	1	5	576 (139)
Bärlauchsteaks							Senfmehl	22	1	5	576 (139)
Californiasteaks								23	1	7	667 (161)
Feuerteufelsteaks								23	1	7	667 (161)