

Liebold's Leberkäse „Der Altfränkische“ BIO

Unsere neueste Kreation ist nicht nur sehr lecker - der altfränkische Leberkäse ist auch noch Bio.

Speziell für diesen Leberkäse, haben wir uns nach europäischem Standard auch bio-zertifizieren lassen!

Unser Bio Leberkäse besticht durch seinen fest fleischigen Biss, ein herrlich abgerundetes Majoranaroma und feine Noten von Muskat und Pfeffer.

Eine typisch fränkische Spezialität eben. Das Ganze auf einem rustikalen Sauerteigbrötchen serviert und ein süffiges fränkisches Kellerbier dazu – der perfekte fränkische Genuss.

Unser Ofenleberkäse ist sowohl laktosefrei als auch glutenfrei. Wir verzichten auf Zusatzstoffe (er wird nur mit Pökelsalz, also Natriumnitrit versetzt). Unser BIO-Ofenleberkäse ist frei von Allergenen (LMIV).

Das Mindesthaltbarkeitsdatum beträgt 180 Tage. Die Dosen sind bei 7 °C zu lagern.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Unzubereitet pro 400 g

Brennwert kj	4936 kj
Brennwert kcal	1160 kcal
Fett	110,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	43,2 g
Kohlenhydrate	4 g
davon Zucker	4 g
Eiweiß	45,2 g
Salz	6,8 g

Unzubereitet pro Portion 100 g

Brennwert kj	1234 kj
Brennwert kcal	290 kcal
Fett	27.7 g
davon gesättigte Fettsäuren	10.8 g
Kohlenhydrate	1 g
davon Zucker	1 g
Eiweiß	11.3 g
Salz	1.7 g

Zusätzliche Informationen

Zutaten:

BIO Schweinefleisch 70%, BIO Speck, Trinkwasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: E250), BIO Dextrose, BIO Trockenglucosesirup, Stabilisator: Natriumcitrat, BIO Gewürze, BIO Majoran 0,3%, Würze;