

# Vesperspeck / Schmalseite



Der Schweinebauch wird im Hause Spinner traditionell von Hand gesalzen und mit erlesenen Gewürzen verfeinert, bevor er über Tannenreisigrauch im backsteingemauerten Kamin seinen typisch milden Rauchgeschmack erhält.

**Zutaten:** Schweinefleisch, Speisesalz, Zucker, Dextrose, Gewürze, Konservierungsstoffe: Natriumnitrit und Kaliumnitrat; Tannenholzrauch.

**Haltbarkeit:** vakuumiert 58 Tage bei +7°C bis + 18°C

**Allergenhinweis:** Von Natur aus gluten- und laktosefrei.

## Nährwertinformation:

100g Schwarzwälder Vesperspeck enthalten durchschnittlich:

<b>Brennwert:</b>	1629 kJ (393 kcal)
<b>Fett:</b>	33 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren:</b>	14 g
<b>Kohlenhydrate:</b>	1,0 g
<b>davon Zucker:</b>	0,3 g
<b>Eiweiß:</b>	23 g
<b>Salz:</b>	3,5 g