

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Saucisse à la biere 1/2 sv



Kategorie	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 8 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Stückgewicht	ca. 1.2 Kg per St	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	215 Kcal (893 KJ)
	Fett	17 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	6 g
	Kohlenhydrate	0.5 g
	davon Zucker	0.4 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	15 g
Salz	1.9 g	
Allergene		
Zutaten	Schweinefleisch(65%,CH), Speck(CH), Wasser, Rindfleisch(CH), Schwarten(CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Disphosphate, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säureregulator: Citronensäure, Glucono-delta-Lacton.	