

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Farce pâte de viande en moule frais



Kategorie	Wurstwaren & Brät	
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtesen.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 1 Tag	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Backofen vorheizen mit Umluft auf 160°C. Fleischkäse in den vorgeheizten Backofen hineinschieben, ohne Deckel. Fleischkäse backen bis zu einer Kerntemperatur von mind. 73°C Backofen ausschalten und den Fleischkäse in der Form 10 Minuten ziehen lassen, dan	
Stückgewicht	ca. 1 Kg per St	
Vorbereitungszeit	Bestellschluss Donnerstag für am Samstag	
Energie	Energie	227 Kcal (1002 KJ)
	Fett	18.8 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	7.5 g
	Kohlenhydrate	1.7 g
	davon Zucker	1.2 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	16.3 g
	Salz	1.8 g
Allergene	Milch Soja Sellerie	
Zutaten	Schweinefleisch(CH), Speck(CH), Schwarte(CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Stabilisatoren: Polyphosphat, Gewürzextrakte(SELLERIE), Gewürze, Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure, Aromen(SOJA).	