

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Del.Fromage de viande 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. 3.3 Kg per St | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| 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). | |