

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Escalope Emmentaloise .congl



|                          |   |                    |
|--------------------------|---|--------------------|
| <b>Kategorie</b>         | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT   |                    |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischerzeugnis zum Gekochtesen.   |                    |
| <b>Herkunft</b>          | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch  |                    |
| <b>Haltbarkeit</b>       | Mind. haltbar bis: 180 Tage   |                    |
| <b>Lagerbedingungen</b>  | Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.  |                    |
| <b>Zubereitung</b>       | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.  |                    |
| <b>Stückgewicht</b>      | ca. 0.15 Kg per St  |                    |
| <b>Vorbereitungszeit</b> | 1 Tag   |                    |
| <b>Energie</b>           | Energie   | 312 Kcal (1304 KJ) |
|                          | Fett  | 18.7 g             |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 6.2 g              |
|                          | Kohlenhydrate   | 16.4 g             |
|                          | davon Zucker  | 2.5 g              |
|                          | Ballaststoffe   | 3.5 g              |
|                          | Eiweiss   | 19.6 g             |
|                          | Salz  | 1.6 g              |
| <b>Allergene</b>         | Eier<br>Milch<br>Gluten<br>Senf   |                    |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch(CH,36%), Speck(CH,18%), Kalbfleisch(CH,8%), KÄSE(8%), MILCH,WEIZENmehl, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Reisstärke, Maisstärke, Gewürze,VollEipulver(EU), Nährhefe, MILCHEiweiss, Dextrose, LACTOSE, Gewürze, Stabilisatoren: Diphosphate, Polyphosphate, Säureregulator: Glucono-delta-Latron, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Zitronenöl. |                    |