

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Lard coupé en tranche 1kg



| | | |
|--------------------------|--|--------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE GESCHNITTEN | |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtessen. | |
| Herkunft | Schweiz | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 10 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 330 Kcal (1370 KJ) |
| | Fett | 28 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 1 g |
| | Kohlenhydrate | 1 g |
| | davon Zucker | 0.5 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 29 g |
| | Salz | 2.0 g |
| Allergene | | |
| Zutaten | Schweinefleisch(CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisator (Diphosphate, Triphosphate), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumcitrate, Geschmacksverstärker(Mononatriumglutamat), Würze, jodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte). | |