

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Lard fumé cru coupé en tranche barq.1kg



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE GESCHNITTEN	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesse.	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 10 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
<b>Stückgewicht</b>	1 Kg	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	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
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Schweinefleisch(CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Stabilisator (Diphosphate, Triphosphate), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumcitrate, Geschmacksverstärker( Mononatriumglutamat), Würze,jodiertes Speisesalz, Gewürzextrakte).	