

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Lard fumé cru coupé en tranche barq.1kg



Kategorie	CHARCUTERIE GESCHNITTEN	
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
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).	