

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Lard petit dèjeuné



| | | |
|--------------------------|---|--------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis zum Gekochtesen. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 15 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Stückgewicht | ca. 2.5 Kg per St | |
| 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), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Säureregulator: Natriumcitrat, Antioxidationsmittel:Natriumascorbat, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Rauch. | |