

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Saucisse de volaille vienoise 5p/sv



<b>Kategorie</b>	Wurstwaren & Brät	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis gekocht	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 8 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Stückgewicht</b>	0.5 Kg	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	198 Kcal (830 KJ)
	Fett	15 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	6 g
	Kohlenhydrate	2 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	15 g
Salz	2.3 g	
<b>Allergene</b>	Milch	
<b>Zutaten</b>	Poulethaut(CH,23%), Wasser, mechanisches separiertes Pouletfleisch(CH,21%), Trutenfleisch (CH, 16%), Pouletfleisch (CH, 11%), Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsstoff:Natriumnitrit), Milchprotein, Kartoffelstärke, Gewürze, Stabilisator: Diphosphate, Säureregulator: Natriumacetate, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakt. Darm: Schafsaitling	