

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Pâté en croute maison



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis gekocht
<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>Stückgewicht</b>	ca. 2 Kg per St
<b>Vorbereitungszeit</b>	2 Tage Vorbestellung

<b>Energie</b>	Energie	276 Kcal (1135 KJ)
	Fett	16 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	6 g
	Kohlenhydrate	20 g
	davon Zucker	2 g
	Ballaststoffe	1 g
	Eiweiss	11 g
Salz	2.1 g	

<b>Allergene</b>	Eier Milch Nüsse Gluten
------------------	----------------------------------

<b>Zutaten</b>	Teig 34% (WEIZENMEHL, Wasser, Schweinefett, EIER [aus Bodenhaltung], Kochsalz jodiert, GERSTENMALZMEHL, WEIZENPROTEIN, Zucker), Schweinefleisch 21%, Sulz (Wasser, Gelatine [Schwein], Kochsalz, Zucker, Maltodextrin, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Säuerungsmittel: Citronensäure), Fleischerzeugnis (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Gewürze, Citrusfaser, Reisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose) 9%, MILCH, Speck 3%, Schweineleber 3%, Schweinefleischerzeugnis (Schweineschwarte, Wasser, Kochsalz jodiert, Säuerungsmittel: Zitronensäure) 1%, Wasser, PISTAZIEN, VOLLEI gesalzen [aus Bodenhaltung], Gewürzubereitung (enthält: MILCHEIWEISS, Aroma), MILCH, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Portwein, Cognac, Rapsöl.
----------------	---