

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Pâté en croute maison



Kategorie	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 10 Tage
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
Vorbereitungszeit	2 Tage Vorbestellung
Energie	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
Allergene	Eier Milch Nüsse Gluten
Zutaten	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: Kaliumsorbit, Säuerungsmittel: Citronensäure), Fleischerzeugnis (Schweinefleisch, Trinkwasser, Nitritpökelsalz [Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit], Gewürze, Citrusfaser, Reisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose) 9%, MILCH, Speck 3%, Schweineleber 3%, Schweinefleischerezeugnis (Schweineschwarte, Wasser, Kochsalz jodiert, Säuerungsmittel: Zitronensäure) 1%, Wasser, PISTAZIEN, VOLLEI gesalzen [aus Bodenhaltung], Gewürzzubereitung (enthält: MILCHEIWEISS, Aroma), MILCH, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Portwein, Cognac, Rapsöl.