

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Cordon bleu de veau pané



Kategorie	CORDON BLEU	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum Gekochtessen.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 3 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	150 Kcal (633 KJ)
	Fett	4 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	1.3 g
	Kohlenhydrate	8 g
	davon Zucker	2.6 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	20 g
	Salz	0.9 g
Allergene	Milch	
	Gluten	
Zutaten	Kalbfleisch (CH), Trutenschinken (Trutenfleisch(Ungarn), Wasser,Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Saccharose, Glucosesirup, Würze(Mais), Hefeextrakt, Dextrose, Gewürzextrakt, Stabilisator:E450), KÄSE, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe.	