

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Cordon bleu de veau pané



<b>Kategorie</b>	CORDON BLEU	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis zum Gekochtesen.	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 3 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	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	
<b>Allergene</b>	Milch Gluten	
<b>Zutaten</b>	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.	