

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Cordon bleu de veau nature



<b>Kategorie</b>	CORDON BLEU	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesen.	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 5 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	134 Kcal (562 KJ)
	Fett	7 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	1.5 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	22 g
	Salz	0.4 g
<b>Allergene</b>	Milch	
<b>Zutaten</b>	Kalbfleisch(CH), KÄSE, Schinken (Schweinefleisch(CH), Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsmittel: Natriumnitrit),Gewürzextrakte,Stabilisator: Diphosphate, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Glukose, Säuerungsmittel: Natriumcitrat, Antioxidationsmittel: Calciumascorbat).	