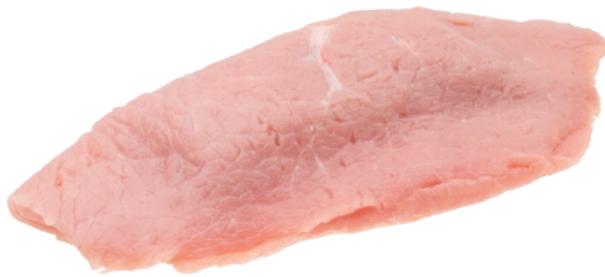


GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Cordon bleu de veau nature



Kategorie	CORDON BLEU	
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 5 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	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
Allergene	Milch	
Zutaten	Kalbfleisch(CH), KÄSE, Schweinefleisch(CH), Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Gewürzextrakte, Stabilisator: Diphosphate, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Glukose, Säuerungsmittel: Natriumcitrat, Antioxidationsmittel: Calciumascorbat	