

Cordon bleu de veau panné



| | | |
|-------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CORDON BLEU | |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesse. | |
| 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 | Eier Milch Gluten | |
| Zutaten | Kalbfleisch(CH),Schinken(Schweinefleisch(CH), Nitritpökelsalz, Kochsalz,Konservierungsmittel(E250)), LACTOSE(MILCH),Stärkezucker,Glucose,Stabilisatoren(E452, E331),Geschmacksverstärker(E621),Antioxidans(E301), Speisewürze,Gewürzextrakte),Käse,Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe. | |