

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Os de veau coupé congl.



<b>Kategorie</b>	Kalb	
<b>Sachbezeichnung</b>	Kalbfleisch zum Gekochtesen	
<b>Herkunft</b>	Schweiz	
<b>Haltbarkeit</b>	Mind. haltbar bis: 180 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.	
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
<b>Stückgewicht</b>	ca. 10 Kg per K	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	91.8 Kcal (390 KJ)
	Fett	0.2 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	0.0 g
	Kohlenhydrate	0.5 g
	davon Zucker	0 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	22 g
	Salz	0.1 g
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Kalbfleisch (CH)	