

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Escal de veau pané



<b>Kategorie</b>	PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis zum Gekochtestessen.	
<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	131.4 Kcal (555 KJ)
	Fett	2.5 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	0.7 g
	Kohlenhydrate	6.8 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	20.4 g
	Salz	1 g
<b>Allergene</b>	Eier Gluten	
<b>Zutaten</b>	Kalbfleisch (CH, ca. 70%), Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe.	