

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Terrine au poivre vert 1.3kg

<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis gekocht
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 17 Tage
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C
<b>Stückgewicht</b>	ca. 1.3 Kg per St
<b>Vorbereitungszeit</b>	3 Tage Vorbestellung

<b>Energie</b>	Energie	321 Kcal (1328 KJ)
	Fett	29 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	4.2 g
	Kohlenhydrate	2 g
	davon Zucker	1.5 g
	Ballaststoffe	0.5 g
	Eiweiss	13 g
	Salz	1.8 g

<b>Allergene</b>	Milch
------------------	-------

**Zutaten** Schweinefleisch(CH,49%),Schweineleber(CH,16%), Schweinefleischerzeugnis gepökelt(13%) (Schweinefleisch(CH), Wasser,Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsstoff:E250), Gewürze,Zitrusfasern,Reisstärke,Stabilisatoren:E450,E451, Zucker,Antioxidationsmittel E301,E331,Maltodextrin, Traubenzucker),Wasser,Sulz(7%)(Wasser,Schweinegelatine, Kochsalz,Zucker,Maltodextrin,Würze,Farbstoff:E150a, Konservierungsstoff:E202,Säuerungsmittel:E330),grüner Pfeffer(3%),Gewürzubereitung(MILCHprotein,Traubenzucker, Gewürze,Gewürzextrakt,Kochsalz,Emulgatoren:E471,E472c, Aroma,Säuerungsmittel:E262,E331,Maltodextrin, Antioxidationsmittel:E300),Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff:E250),Tresterbrand.