

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Poitr.de poulet panée



|                          |  |                     |
|--------------------------|--|---------------------|
| <b>Kategorie</b>         | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT  |                     |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischzubereitung zum Gekochtesse.  |                     |
| <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>Stückgewicht</b>      | ca. 0.16 Kg per St   |                     |
| <b>Vorbereitungszeit</b> | 1 Tag  |                     |
| <b>Energie</b>           | Energie  | 120.2 Kcal (509 KJ) |
|                          | Fett   | 1.2 g               |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren  | 0 g                 |
|                          | Kohlenhydrate  | 6.1 g               |
|                          | davon Zucker   | 0 g                 |
|                          | Ballaststoffe  | 0 g                 |
|                          | Eiweiss  | 21.2 g              |
|                          | Salz   | 0.5 g               |
| <b>Allergene</b>         | Eier<br>Gluten   |                     |
| <b>Zutaten</b>           | Pouletfleisch(CH,90%),Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe. |                     |