

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Poitrine de poulet panée HUN



<b>Kategorie</b>	PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesse.	
<b>Label</b>	International	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus ungarischem 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. 0.17 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>	Gluten	
<b>Zutaten</b>	Pouletfleisch(Ungarn),Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe.	