

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Poitrine de poulet panée HUN



| | | |
|--------------------------|--|---------------------|
| Kategorie | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT | |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesse. | |
| Label | International | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus ungarischem Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 3 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Stückgewicht | ca. 0.17 Kg per St | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | 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 |
| Allergene | Gluten | |
| Zutaten | Pouletfleisch(Ungarn),Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe. | |