

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Poitrine de poulet panée HUN



<b>Kategorie</b>	PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.
<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>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.