

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Cord.bleu de poul.pané fr



| | | |
|--------------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CORDON BLEU | |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesse. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 3 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Stückgewicht | ca. 0.18 Kg per St | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 149 Kcal (627 KJ) |
| | Fett | 3 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 1 g |
| | Kohlenhydrate | 8 g |
| | davon Zucker | 0.5 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 21 g |
| | Salz | 0.7 g |
| Allergene | Eier Milch Gluten | |
| Zutaten | Pouletfleisch(CH),Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe., Geflügelschinken (Geflüglfleisch(CH/HU), Wasser, Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff:E250), Stabilisator: E450, Gewürze, Antioxidationsmittel: E301, E331), KÄSE. | |