

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Cordon bleu de poulet pan fr HUN



<b>Kategorie</b>	CORDON BLEU	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesen.	
<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	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
<b>Allergene</b>	Milch Gluten	
<b>Zutaten</b>	Pouletfleisch(Ungarn), Panade(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.	