

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Saltim Bocca de volaille



|                          |   |                   |
|--------------------------|---|-------------------|
| <b>Kategorie</b>         | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT   |                   |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischerzeugnis zum Gekochtessen.  |                   |
| <b>Herkunft</b>          | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch  |                   |
| <b>Haltbarkeit</b>       | Zu verbrauchen bis: 2 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   | 108 Kcal (456 KJ) |
|                          | Fett  | 1 g               |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 0.2 g             |
|                          | Kohlenhydrate   | 1 g               |
|                          | davon Zucker  | 0.5 g             |
|                          | Ballaststoffe   | 0 g               |
|                          | Eiweiss   | 24 g              |
|                          | Salz  | 1.2 g             |
| <b>Allergene</b>         |   |                   |
| <b>Zutaten</b>           | Pouletfleisch(CH), Rohschinken (Schweinefleisch(CH), Kochsalz jodiert , Traubenzucker, Zucker, Antioxidationsmittel: Natriumascrobat), Konservierungsmittel: Kaliumnitrat, Gewürze, Gewürzextrakt), Salbei. |                   |