

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Civet de chevreuil cuit/past à 2,5kg EU



Kategorie	WILDPRODUKTE	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht	
Label	International	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus der EU	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 40 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Pasteurisiert	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	169.8 Kcal (716 KJ)
	Fett	4.4 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	2.2 g
	Kohlenhydrate	10.2 g
	davon Zucker	3.5 g
	Ballaststoffe	1.5 g
	Eiweiss	22.4 g
	Salz	1.4 g
Allergene	Milch Schwefeldioxid Gluten	
Zutaten	Rehfleisch(45%,EU,(Österreich, Deutschland, Polen), ROTWEIN, ROTWEINESSIG, Wasser, VollRAHM, Blut, WEIZENMEHL, Würze, Speisesalz jodiert, Lauch, Hefeextrakt, fGERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Verdickungsmittel: Guarkeimmehl, Glukosesirup, Rote-Bete-Saft, Maltodextrin, Rotwein-Extrakt, natürliches Aroma, Reismehl, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Zucker, Rindfleischextrakt, Gewürze, Rapsöl, Dextrose.	