

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Paupiette de boeuf



| | |
|--------------------------|--|
| Kategorie | BRÄTARTIKEL / WURSTKOMBINATIONEN |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesse. |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 1 Tag |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. |
| Vorbereitungszeit | 2 Tage Vorbestellung |
| Energie | Energie 178 Kcal (741 KJ) Fett 12 g davon ungesättigte Fettsäuren 4.2 g Kohlenhydrate 2 g davon Zucker 1.6 g Ballaststoffe 0.5 g Eiweiss 14 g Salz 1.3 g |
| Allergene | Milch Gluten Soja Sellerie Senf |
| Zutaten | Rindfleisch(CH,43%), Schweinefleisch(CH,37%), Speck (Schweinefleisch(CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Rauch), WEIZENMEHL, Kochsalz jodiert, Gewürze (mit SENF,SELLERIE, SOJA), MILCH, Traubenzucker, Stabilisator: Phosphat, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Säuerungsmittel: Glucono-delta-Latron, Antioxidationsmittel: Citronensäure, Hefeextrakte, Zitronenöl. |