

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Rôti de boeuf cru dans saumure



Kategorie	FLEISCHMANUFAKTUR
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 10 Tage
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.
Vorbereitungszeit	1 Tag
Energie	Energie 117 Kcal (493 KJ)
	Fett 3 g
	davon ungesättigte Fettsäuren 1 g
	Kohlenhydrate 0 g
	davon Zucker 0 g
	Ballaststoffe 0 g
	Eiweiss 22 g
	Salz 1.2 g
Allergene	Schwefeldioxid
Zutaten	Rindfleisch(CH),Beize(RotWEIN, Wasser, ROTWEINessig, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter.