

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Saucisse de jambon 1/2 sv



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis gekocht	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 8 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Stückgewicht</b>	ca. 1.2 Kg per St	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	251 Kcal (1050 KJ)
	Fett	22 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	8.8 g
	Kohlenhydrate	1 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0.5 g
	Eiweiss	13 g
	Salz	1.9 g
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Schweinefleisch(CH), Speck(CH), Wasser, Kalbfleisch(CH), Schwarten(CH), Cornichons, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Kochsalz jodiert, Gewürze, Stabilisator: Disphosphat, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Zucker, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat.	