

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Jambon cru forêt noire 1/2 1.5kg vac



| | | |
|-------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN | |
| Sachbezeichnung | Schweinefleischerzeugnis gepökelt, geräuchert | |
| Label | International | |
| Herkunft | Deutschland | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 14 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 208 Kcal (869 KJ) |
| | Fett | 12 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 4.5 g |
| | Kohlenhydrate | 1 g |
| | davon Zucker | 1 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 24 g |
| | Salz | 5 g |
| Allergene | | |
| Zutaten | Schweinefleisch(Deutschland), Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff:E250), Glucose, Gewürze, Zucker, Konservierungsstoff: E252, Tannenholzrauch | |