

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Jambon cru forêt noire 1/2 1.5kg vac



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
<b>Sachbezeichnung</b>	Schweinefleischerzeugnis gepökelt, geräuchert	
<b>Label</b>	International	
<b>Herkunft</b>	Deutschland	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 14 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C	
<b>Stückgewicht</b>	ca. 1.5 Kg per St	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	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
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Schweinefleisch(Deutschland), Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff:E250), Glucose, Gewürze, Zucker, Konservierungsstoff: E252, Tannenholzrauch	