

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Cordon bleu de porc pané



| | | |
|--------------------------|---|--------------------|
| Kategorie | CORDON BLEU | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis zum Gekochtesen. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 3 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 250 Kcal (1040 KJ) |
| | Fett | 12.2 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 3.3 g |
| | Kohlenhydrate | 10.2 g |
| | davon Zucker | 0.5 g |
| | Ballaststoffe | 0.45 g |
| | Eiweiss | 24.2 g |
| Salz | 0.9 g | |
| Allergene | Milch Gluten | |
| Zutaten | Schweinefleisch (CH), KÄSE, Hinterschinken (Schweinefleisch (CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Stabilisator: Diphosphate, Glucose, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Natriumcitrate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Gewürzextrakte), Panade (WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maistärke, Saccharose), Paniermehl (HARTWEIZENMEHL, Wasser, Hefe, Kochsalz jodiert) | |