

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Cordon bleu de porc du filet, pa



<b>Kategorie</b>	CORDON BLEU	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesen.	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 3 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	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	
<b>Allergene</b>	Eier Milch Gluten	
<b>Zutaten</b>	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)	