

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Cordon bleu de porc pané



Kategorie	CORDON BLEU	
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtesse.	
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	Eier 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)	