

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Steak Quasi de porc mariné

|                          |   |                     |
|--------------------------|---|---------------------|
| <b>Kategorie</b>         | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT   |                     |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischzubereitung zum Gekochtestessen.   |                     |
| <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   | 205.7 Kcal (858 KJ) |
|                          | Fett  | 13 g                |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 0 g                 |
|                          | Kohlenhydrate   | 1.4 g               |
|                          | davon Zucker  | 0 g                 |
|                          | Ballaststoffe   | 0 g                 |
|                          | Eiweiss   | 20.7 g              |
|                          | Salz  | 0.8 g               |
| <b>Allergene</b>         |   |                     |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch (CH, 95%), Marinade: Pflanzliche Öle und Fette (Rapsöl, Rapsöl ganz gehärtet), Speisesalz, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, gekörnte Brühe (Würze, Salz), Kräuter, Würze, Gewürzextrakt. |                     |