

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Saltim bocca du cuisseau



|                          |  |                   |
|--------------------------|--|-------------------|
| <b>Kategorie</b>         | PANIERT / MARINIERT / GEWÜRZT  |                   |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischzubereitung zum Gekochtesse.  |                   |
| <b>Herkunft</b>          | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch   |                   |
| <b>Haltbarkeit</b>       | Zu verbrauchen bis: 2 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  | 123 Kcal (516 KJ) |
|                          | Fett   | 4 g               |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren  | 1.2 g             |
|                          | Kohlenhydrate  | 1 g               |
|                          | davon Zucker   | 0.5 g             |
|                          | Ballaststoffe  | 0 g               |
|                          | Eiweiss  | 21 g              |
| Salz                     | 0.9 g  |                   |
| <b>Allergene</b>         |  |                   |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch(CH),Kochsalz jodiert, Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Traubenzucker, Zucker, Antioxidationsmittel:Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Kaliumnitrat, Gewürze, Gewürzextrakte, Salbei. |                   |