

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Rôti de porc du swêde



Kategorie	FLEISCHMANUFAKTUR																
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.																
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch																
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 10 Tage																
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C																
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.																
Vorbereitungszeit	1 Tag																
Energie	<table><tr><td>Energie</td><td>125 Kcal (536 KJ)</td></tr><tr><td>Fett</td><td>7 g</td></tr><tr><td> davon ungesättigte Fettsäuren</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>5 g</td></tr><tr><td> davon Zucker</td><td>1.6 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>11 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>0.5 g</td></tr></table>	Energie	125 Kcal (536 KJ)	Fett	7 g	davon ungesättigte Fettsäuren	0 g	Kohlenhydrate	5 g	davon Zucker	1.6 g	Ballaststoffe	1 g	Eiweiss	11 g	Salz	0.5 g
Energie	125 Kcal (536 KJ)																
Fett	7 g																
davon ungesättigte Fettsäuren	0 g																
Kohlenhydrate	5 g																
davon Zucker	1.6 g																
Ballaststoffe	1 g																
Eiweiss	11 g																
Salz	0.5 g																
Allergene																	
Zutaten	Schweinefleisch(CH),getrocknete Plaumen(Pflaumen, Konservierungsstoff(E202)).Achtung: auch entsteinte Früchte können vereinzelt Steine oder Bruchstücke davon enthalten.																