

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Brochette de Cipollata av lard



| | | |
|--------------------------|---|--------------------|
| Kategorie | SPIESSLI | |
| 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 | 266 Kcal (1104 KJ) |
| | Fett | 23 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 2.5 g |
| | Kohlenhydrate | 1 g |
| | davon Zucker | 0.5 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 14 g |
| Salz | 1.0 g | |
| Allergene | Milch | |
| Zutaten | Cipollata(Kalbfleisch(CH),Schweinefleisch(CH),Speck, Wasser,Kochsalz jodiert,Gewürze,Traubenzucker,LACTOSE, Stabilisator:E450,E452,Geschmacksverstärker:E621,Säuerungsmittel:E575,Antioxidationsmittel:E331,Hefeextrakte,Zitronenöl, Sonnenblumenöl), Speck(Schweinefleisch(CH),Nitritpökelsalz (Kochsalz,Konservierungsstoff:E250),Antioxidationsmittel:E301,Rauch). | |