

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Brochette de Cipollata av lard



| | |
|--------------------------|---|
| Kategorie | SPIESSLI |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesen. |
| 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). |