

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Dinde poitrine fumé 1/2 EU



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischerzeugnis gekocht	
<b>Label</b>	International	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus ungarischem Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 10 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	110 Kcal (460 KJ)
	Fett	1.3 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	0.3 g
	Kohlenhydrate	0 g
	davon Zucker	0 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	24 g
	Salz	0.1 g
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Trutenfleisch(Ungarn),Trinkwasser,Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsstoff:E250),Stabilisatoren:Tri- und Diphosphate,Glucosesirup, Dextrose,Speisesalz jodiert,Antioxidationsmittel: Natriumascorbat,Würze.	