

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Dinde poitrine fumé coupé EU



<b>Kategorie</b>	CHARCUTERIE GESCHNITTEN	
<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: 5 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	117 Kcal (420 KJ)
	Fett	1.5 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	0.5 g
	Kohlenhydrate	0.5 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	21 g
	Salz	2.3 g
<b>Allergene</b>		
<b>Zutaten</b>	Trutenfleisch (Ungarn), Wasser,Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsstoff: E 250), Saccharose, Glucosesirup, Speisesalz, Würze(Mais), Hefeextrakt, Dextrose, Gewürzextrakt, Stabilisator: E 450	