

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Dinde poitrine fumé coupé EU



Kategorie	CHARCUTERIE GESCHNITTEN	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht	
Label	International	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus ungarischem Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 5 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	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
Allergene		
Zutaten	Trutenfleisch(78%, Ungarn), Eis, Konservierungsstoff:Natriumnitrit, Glucosesirup, Stabilisatoren: Diphosphate, Triphosphate, Särmittel:Natriumcitrate, Natriumphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, Hefeextrakt, Gewürze.	