

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 | |
| Stückgewicht | ca. 0.5 Kg per SCH | |
| 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, Säuerungsmittel:Natriumcitrate, Natriumphosphate, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat, Aroma, Hefeextrakt, Gewürze. | |