

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Cordon bleu de dinde frais pané HUN



<b>Kategorie</b>	CORDON BLEU	
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtesse.	
<b>Label</b>	International	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus ungarischem Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 3 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	Energie	149 Kcal (627 KJ)
	Fett	3 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	1 g
	Kohlenhydrate	8 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	21 g
Salz	0.7 g	
<b>Allergene</b>	Eier Milch Gluten	
<b>Zutaten</b>	Trutenfleisch(Ungarn),WeizenMEHL,Wasser,KÄSE, Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsstoff:Natriumnitrit), Gewürze,Stabilisator:Diphosphate,Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat,Reisstärke,Zucker,mod.Stärke: Acetyliertes Distärkeadipat,Vollelmpulver,Nährhefe,Antioxidationsmittel:Natriumascorbat,Natriumcitrat.	