

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## d'épaule, coupé



|                          |  |                   |
|--------------------------|--|-------------------|
| <b>Kategorie</b>         | CHARCUTERIE GESCHNITTEN  |                   |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischerzeugnis gekocht   |                   |
| <b>Herkunft</b>          | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer 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  | 147 Kcal (616 KJ) |
|                          | Fett   | 7 g               |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren  | 2.0 g             |
|                          | Kohlenhydrate  | 0 g               |
|                          | davon Zucker   | 0 g               |
|                          | Ballaststoffe  | 0 g               |
|                          | Eiweiss  | 21 g              |
| Salz                     | 2 g  |                   |
| <b>Allergene</b>         |  |                   |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch (CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzmischung (Stabilisator: Polyphosphate), Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat), gekörnte Brühe( Würze, pflanzliches Fett), Gewürzextrakte, Aromen, Hefeextrakt). |                   |