

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

d'épaule, coupé



| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE GESCHNITTEN | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis gekocht | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer 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 | 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 | |
| Allergene | | |
| Zutaten | Schweinefleisch (CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürzmischung (Stabilisator: Polyphosphate), Maltodextrin, Antioxidationsmittel: Natriumascorbat), gekörnte Brühe(Würze, pflanzliches Fett), Gewürzextrakte, Aromen, Hefeextrakt). | |