

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Terrine de gibier

Kategorie	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
Sachbezeichnung	Erzeugnis aus Schweine-, Hasen-, Hirsch- und Pouletfleisch mit Sulz, gekocht.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 6 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Vorbereitungszeit	3 Tage Vorbestellung	
Energie	Energie	200 Kcal (840 KJ)
	Fett	14 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	5.8 g
	Kohlenhydrate	2.3 g
	davon Zucker	1.1 g
	Ballaststoffe	0.1 g
	Eiweiss	15 g
	Salz	0.2 g
Allergene	Eier Milch Schwefeldioxid Sellerie Senf	
Zutaten	Schweinefleisch(CH,26%),Hasenfleisch (ARG,18%),Hirschfleisch(NZ,15%), Sulz(7%) (Wasser, Speisegelatine (Schwein), Kochsalz, Saccharose, Würze, Farbstoff: Zuckerkulör, Konservierungsstoff:Kaliumsorbat, Gewürzextrakt, Säuerungsmittel: Zitronensäure), MILCH, Wasser, Pouletleber(CH,5%),Schweineleber(CH,5%), Mischung mit würzenden Zutaten (MILCHEIWEISS, HÜHNEREIEIWEISS [aus Bodenhaltung], Maltodextrin, Gewürze, Gewürzextrakte, Dextrose, Aroma, Kochsalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Würzel), Speck(CH,3%), RotWEIN, PortWEIN, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Zwiebeln, Karotten, Wacholderbeeren, Pfeffer, Nelken, Lorbeer.	