

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Civet de sanglier cuit/past à 2.5kg EU

Kategorie	WILDPRODUKTE	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht	
Label	International	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz mit Fleisch aus der EU	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 20 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	216.4 Kcal (907 KJ)
	Fett	10.3 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	3.8 g
	Kohlenhydrate	11.4 g
	davon Zucker	3.5 g
	Ballaststoffe	0.5 g
	Eiweiss	19.5 g
	Salz	1.6 g
Allergene	Milch Schwefeldioxid Gluten	
Zutaten	Wildschweinfleisch (45%, EU (Österreich, Deutschland, Polen)), ROTWEIN, ROTWEINESSIG, Wasser, VollRAHM, Blut, WEIZENMEHL, Würze, Speisesalz jodiert, Zwiebeln, Hefeextrakt, GERSTENMALZEXTRAKT, Rapsöl, Verdickungsmittel (Guarkernmehl), Glukosesirup getrocknet, Rote-Bete-Saft, Maltodextrin, Rotwein-Extrakt, natürliches Aroma, Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Zucker, Rindfleischextrakt, Gewürze, Dextrose.	