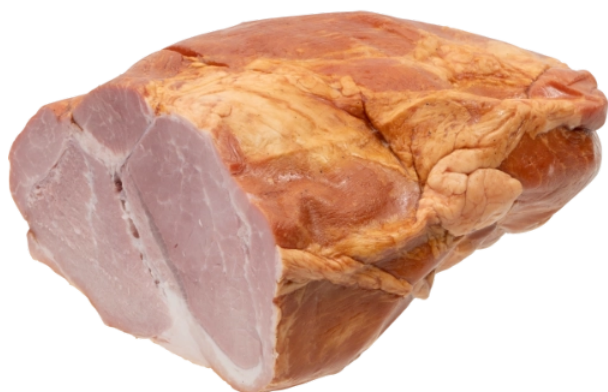


GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

épaule de porc fumée cuite ca. 1.1kg



Kategorie	CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis gekocht	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 20 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.	
Stückgewicht	ca. 1.1 Kg per St	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	148 Kcal (622 KJ)
	Fett	8 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	3 g
	Kohlenhydrate	1 g
	davon Zucker	0.5 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	19 g
	Salz	2 g
Allergene		
Zutaten	Schweinefleisch(CH), Wasser, Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungstoff:Natriumnitrit), Stabilisator: E 451, E 450, Glucosesirup, Dextrose, Speisesalz jodiert, Antioxidationsmittel: E 301, Würze, Hefeextrakt, Gewürzextrakt, Rauch	