

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Viande au fromage à l'ail des ours

|                          |   |                    |
|--------------------------|---|--------------------|
| <b>Kategorie</b>         | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN   |                    |
| <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>Stückgewicht</b>      | ca. 2.2 Kg per St   |                    |
| <b>Vorbereitungszeit</b> | 1 Tag   |                    |
| <b>Energie</b>           | Energie   | 227 Kcal (1002 KJ) |
|                          | Fett  | 18.8 g             |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 7.5 g              |
|                          | Kohlenhydrate   | 1.7 g              |
|                          | davon Zucker  | 1.2 g              |
|                          | Ballaststoffe   | 0 g                |
|                          | Eiweiss   | 16.3 g             |
|                          | Salz  | 1.8 g              |
| <b>Allergene</b>         | Milch   |                    |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch(CH, 55%), Speck, Schwarte, Wasser, Bärlauch (6%), Milcheiweiss, LACTOSE, Maltodextrin, Stabilisatoren:Polyphosphat, Speisesalz, Gewürze, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat: Säuerungsmittel: Glucono-delta-lacton, Aromen, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte, Nitritpökelsalz (Kochsalz,Konservierungsstoff:Natriumnitrit). |                    |