

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Jambon de sanglier séché TK



| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis zum Rohessen | |
| Label | International | |
| Herkunft | EU | |
| Haltbarkeit | Mind. haltbar bis: 90 Tage | |
| Lagerbedingungen | Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C. | |
| Stückgewicht | ca. 1 Kg per St | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 118 Kcal (495 KJ) |
| | Fett | 3.2 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 0 g |
| | Kohlenhydrate | 0.2 g |
| | davon Zucker | 0.2 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 20.7 g |
| | Salz | 3 g |
| Allergene | | |
| Zutaten | Wildschweinfleisch(EU,96%),Kochsalz,Dextrose,Zucker Antioxidationsmittel:Natriumascorbat,Aroma,Konservierungsmittel:Natriumnitrit,Rauch | |