

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Balleron 1/2 vac



| | | |
|--------------------------|--|-------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis gekocht | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 8 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Stückgewicht | ca. 1.2 Kg per St | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 223 Kcal (935 KJ) |
| | Fett | 18 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 6.7 g |
| | Kohlenhydrate | 1 g |
| | davon Zucker | 0.5 g |
| | Ballaststoffe | 0.5 g |
| | Eiweiss | 14 g |
| Salz | 1.8 g | |
| Allergene | | |
| Zutaten | Schweinefleisch(CH), Speck(CH), Wasser, Kalbfleisch(CH), Schwarten(CH), Nitritpökelsalz(Speisesalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Aromen, Cornichons, Stabilisator: Diphosphat, Gewürze, Trabubenzucker, Kochsalz jodiert, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Gewürzextrakte. Hülle nicht zum Verzehr geeignet | |