

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Bierwurst 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 | 215 Kcal (893 KJ) |
| | Fett | 17 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 6 g |
| | Kohlenhydrate | 0.5 g |
| | davon Zucker | 0.4 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 15 g |
| | Salz | 1.9 g |
| Allergene | | |
| Zutaten | Schweinefleisch(65%,CH), Speck(CH), Wasser, Rindfleisch(CH), Schwarten(CH), Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), Gewürze, Gewürzextrakte, Stabilisatoren: Disphosphate, Traubenzucker, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure, Säureregulator: Citronensäure, Glucono-delta-Lacton. | |