

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Bolognaise frisch 5Kg fix fertig

Kategorie	Hausgemacht	
Sachbezeichnung	Sauce Bolognese	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 8 Tage	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Stückgewicht	ca. 5 Kg per Ke	
Vorbereitungszeit	1 Tag	
Energie	Energie	123 Kcal (515 KJ)
	Fett	7 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	3 g
	Kohlenhydrate	5 g
	davon Zucker	1.4 g
	Ballaststoffe	0.9 g
	Eiweiss	11 g
Salz	1.9 g	
Allergene	Schwefeldioxid Sellerie	
Zutaten	Rindfleisch(CH) 34%, Wasser, Tomatenpüree, Zwiebeln, ROTWEIN, Karotten, Maltodextrin, modifizierte Stärke, Aromen, gekörnte Brühe (Würze, Salz, Sonnenblumenöl), Gewürzextrakt, (mit SELLERIE), Speisesalz, Zucker, Hefeextrakt, Tomatenpulver, Rapsöl, Schaumverhüter: Zitronensäureester von Mono- und Diglyceriden von Speisefettsäuren E472c, Dextrose, Mayoran, Knoblauch.	