

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Bolognese frisch 5Kg fix fertig



<b>Kategorie</b>	Hausgemacht	
<b>Sachbezeichnung</b>	Sauce Bolognese	
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 8 Tage	
<b>Lagerbedingungen</b>	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
<b>Stückgewicht</b>	ca. 5 Kg per Ke	
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag	
<b>Energie</b>	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	
<b>Allergene</b>	Schwefeldioxid Sellerie	
<b>Zutaten</b>	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, Majoran, Knoblauch.	