

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Brät Fleischkäse in Alu 2kg frisch



Kategorie	Wurstwaren & Brät	
Sachbezeichnung	Fleischerzeugnis zum Gekochtesen.	
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch	
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 1 Tag	
Lagerbedingungen	Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C	
Zubereitung	Backofen vorheizen mit Umluft auf 160°C. Fleischkäse in den vorgeheizten Backofen hineinschieben, ohne Deckel. Fleischkäse backen bis zu einer Kerntemperatur von mind. 73°C Backofen ausschalten und den Fleischkäse in der Form 10 Minuten ziehen lassen, dan	
Stückgewicht	ca. 2 Kg per St	
Vorbereitungszeit	Bestellschluss Donnerstag für am Samstag	
Energie	Energie	222 Kcal (922 KJ)
	Fett	17.3 g
	davon ungesättigte Fettsäuren	6.9 g
	Kohlenhydrate	1.6 g
	davon Zucker	1.2 g
	Ballaststoffe	0 g
	Eiweiss	15 g
	Salz	1.8 g
Allergene	Milch Soja Sellerie	
Zutaten	Schweinefleisch(CH), Speck(CH), Schwarte(CH), Wasser, Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: Natriumnitrit), MAGERMILCHPULVER, MILCHEIWEISS, Stabilisatoren: Polyphosphat, Gewürzextrakte(SELLERIE), Gewürze, Speisesalz, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure, Aromen(SOJA).	