

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Kalb Cordon bleu mit Trutenschinken paniert



| | | |
|--------------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CORDON BLEU | |
| Sachbezeichnung | Fleischerzeugnis zum Gekochtesen. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 3 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 150 Kcal (633 KJ) |
| | Fett | 4 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 1.3 g |
| | Kohlenhydrate | 8 g |
| | davon Zucker | 2.6 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 20 g |
| Salz | 0.9 g | |
| Allergene | Milch Gluten | |
| Zutaten | Kalbfleisch (CH), Trutenschinken (Trutenfleisch(Ungarn), Wasser,Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsstoff: E250), Saccharose, Glucosesirup, Würze(Mais), Hefeextrakt, Dextrose, Gewürzextrakt, Stabilisator:E450), KÄSE, Wasser, WEIZENMEHL, Speisesalz jodiert, Geschmacksverstärker: Mononatriumglutamat, Reisstärke, Gewürze, Maisstärke, Saccharose, Maltodextrin, Dextrose, Rapsöl, Kräuter, Hefe. | |