

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Kalb Cordon bleu nature



| | | |
|--------------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CORDON BLEU | |
| Sachbezeichnung | Fleischzubereitung zum Gekochtesen. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 5 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C | |
| Zubereitung | Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen. | |
| Vorbereitungszeit | 1 Tag | |
| Energie | Energie | 134 Kcal (562 KJ) |
| | Fett | 7 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 1.5 g |
| | Kohlenhydrate | 0 g |
| | davon Zucker | 0 g |
| | Ballaststoffe | 0 g |
| | Eiweiss | 22 g |
| | Salz | 0.4 g |
| Allergene | Milch | |
| Zutaten | Kalbfleisch(CH), KÄSE, Schweinefleisch(CH), Nitritpökelsalz(Kochsalz,Konservierungsmittel: Natriumnitrit),Gewürzextrakte,Stabilisator: Diphosphate, Geschmacksverstärker: Natriumglutamat, Glukose, Säuerungsmittel: Natriumcitrat, Antioxidationsmittel: Calciumascorbat | |