

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Mortadella Rustica 1/2 vac



|                          |   |                    |
|--------------------------|---|--------------------|
| <b>Kategorie</b>         | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN   |                    |
| <b>Sachbezeichnung</b>   | Fleischerzeugnis gekocht  |                    |
| <b>Herkunft</b>          | Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch  |                    |
| <b>Haltbarkeit</b>       | Zu verbrauchen bis: 6 Tage  |                    |
| <b>Lagerbedingungen</b>  | Gekühlt aufbewahren bei max. +4°C   |                    |
| <b>Stückgewicht</b>      | ca. 1 Kg per St   |                    |
| <b>Vorbereitungszeit</b> | 1 Tag   |                    |
| <b>Energie</b>           | Energie   | 311 Kcal (1288 KJ) |
|                          | Fett  | 27 g               |
|                          | davon ungesättigte Fettsäuren   | 10 g               |
|                          | Kohlenhydrate   | 0,5 g              |
|                          | davon Zucker  | 0,5 g              |
|                          | Ballaststoffe   | 0,5 g              |
|                          | Eiweiss   | 17 g               |
|                          | Salz  | 2,8 g              |
| <b>Allergene</b>         |   |                    |
| <b>Zutaten</b>           | Schweinefleisch(CH),Speck(CH),Schweinezungen(CH), Schwarten(CH),Nitritpökelsalz(Kochsalz, Konservierungsmittel(E250)),Maltodextrin,Zucker, Geschmacksverstärker:Mononatriumglutomat,Aromen, Antioxidationsmittel:E301,E331,Gewürze. |                    |