

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Rind Suure Mogge



Kategorie	FLEISCHMANUFAKTUR																
Sachbezeichnung	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.																
Herkunft	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch																
Haltbarkeit	Zu verbrauchen bis: 10 Tage																
Lagerbedingungen	Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.																
Zubereitung	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.																
Vorbereitungszeit	1 Tag																
Energie	<table><tr><td>Energie</td><td>117 Kcal (493 KJ)</td></tr><tr><td>Fett</td><td>3 g</td></tr><tr><td> davon ungesättigte Fettsäuren</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>0 g</td></tr><tr><td> davon Zucker</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Ballaststoffe</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>22 g</td></tr><tr><td>Salz</td><td>1.2 g</td></tr></table>	Energie	117 Kcal (493 KJ)	Fett	3 g	davon ungesättigte Fettsäuren	1 g	Kohlenhydrate	0 g	davon Zucker	0 g	Ballaststoffe	0 g	Eiweiss	22 g	Salz	1.2 g
Energie	117 Kcal (493 KJ)																
Fett	3 g																
davon ungesättigte Fettsäuren	1 g																
Kohlenhydrate	0 g																
davon Zucker	0 g																
Ballaststoffe	0 g																
Eiweiss	22 g																
Salz	1.2 g																
Allergene	Schwefeldioxid																
Zutaten	Rindfleisch(CH),Beize(RotWEIN, Wasser, ROTWEINessig, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter.																