

Steinpilz Terrine ca 1.3kg

| | | |
|-------------------|---|-------------------|
| Kategorie | CHARCUTERIE, SCHINKEN & SPEZIALITÄTEN | |
| Sachbezeichnung | Schweinefleischerzeugnis mit Steinpilzen und Sulz, gekocht. | |
| Herkunft | Hergestellt in der Schweiz | |
| Haltbarkeit | Zu verbrauchen bis: 7 Tage | |
| Lagerbedingungen | Gekühlt aufbewahren bei max. +5°C | |
| Vorbereitungszeit | 3 Tage Vorbestellung | |
| Energie | Energie | 220 Kcal (924 KJ) |
| | Fett | 19 g |
| | davon ungesättigte Fettsäuren | 7.4 g |
| | Kohlenhydrate | 2.7 g |
| | davon Zucker | 1 g |
| | Ballaststoffe | 2.1 g |
| | Eiweiss | 11 g |
| | Salz | 1.6 g |
| Allergene | Eier Milch Schwefeldioxid | |
| Zutaten | Schweinefleisch(CH,50%),Steinpilze(22%),Sulz(9% (Wasser, Speisegelatine [Schwein],Kochsalz,Zucker,Würze, Caramelzucker[Zucker,Maltodextrin],Konservierungsstoff: Kaliumsorbat,Gewürzextrakte,Säuerungsmittel:Zitronensäure), Wasser,MILCH,MILCHEIWEISS,Maltodextrin,Speisegelatine [Schwein],HÜHNEREIEIWEISS[aus Bodenhaltung],Gewürze, Gewürzextrakte,Glucose,Emulgator:E472c, Antioxidationsmittel:Ascorbinsäure,Würze,Nitritpökelsalz (Kochsalz,Konservierungsstoff:Natriumnitrit),Judasohren, WEISSWEIN,Kochsalz jodiert. | |