

GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

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: Kaliumsorbitat,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.	