

# GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

## Rôti de boeuf cru dans saumure



<b>Kategorie</b>	FLEISCHMANUFAKTUR																
<b>Sachbezeichnung</b>	Fleischzubereitung zum Gekochtessen.																
<b>Herkunft</b>	Hergestellt in der Schweiz aus Schweizer Fleisch																
<b>Haltbarkeit</b>	Zu verbrauchen bis: 10 Tage																
<b>Lagerbedingungen</b>	Tiefgekühlt lagern bei mindestens -18°C.																
<b>Zubereitung</b>	Vor dem Verzehr vollständig durcherhitzen.																
<b>Vorbereitungszeit</b>	1 Tag																
<b>Energie</b>	<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																
<b>Allergene</b>	Schwefeldioxid																
<b>Zutaten</b>	Rindfleisch(CH),Beize(RotWEIN, Wasser, ROTWEINessig, Pfeffer, Wacholderbeeren, Lorbeerblätter).																