



**Blatter Metzgerei AG**  
Wilerstrasse 8  
9517 Mettlen

T 071 633 13 52  
F 071 633 29 01

bestellung@blatter-metzgerei.ch  
www.blatter-metzgerei.ch

**clever kalkuliert - maximal profitiert**

## Produkt- Spezifikation

**Bezeichnung:**

**Falsches Cordonbleu**

### Fleischzubereitung

**Produkte- Beschrieb:**

Fleischkäse:( Schweinefleisch; Speck; Wasser; Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250); **Laktose (Milchzucker)**; Glukose (Mais); Gewürze; Stabilisator E450 / E 452; Zwiebeln; Geschmacksverstärker E 621; Speisesalz jodiert; Würze (Raps/Mais), Antioxidans E300, **Käse**; Kochschinken; (Schweinefleisch; Nitritpökelsalz (Kochsalz, Konservierungsstoff: E 250); Maltodextrin; Stabilisatoren(E450,E451); Gewürzextrakte (**Sellerie**); Saccharose; Antioxidans E301; Geschmacksverstärker E621; Karamelpulver (Karamelzuckersirup, Maltodextrin), Aromen)

Hergestellt in der Schweiz aus CH-Fleisch

**Hersteller:**

Blatter Metzgerei AG  
Wilerstrasse 8  
9517 Mettlen

**Mindesthaltbarkeit:**

Frisch: 5 Tage  
Gekühlt aufbewahren bei max. + 2° C

TK: Tiefgekühlt haltbar bei mindestens - 18° C  
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Schale: Gekühlt aufbewahren bei max. + 2° C  
Unter Schutzatmosphäre verpackt

**Zusatzangaben:**

Muss vor dem Verzehr vollständig erhitzt werden.  
Jedes Produkt ist sensorisch geprüft.