



Fondue de L'Armailli de Gruyère





Fondue de L'Armailli de Gruyère

Produktbenennung	Fondue de l'Armailli de Gruyère								
Spezifische Bezeichnung	Käsezubereitung für Fondue								
Zutaten	Armailli de Gruyère (Käse aus Milch vom Greyerzerland) Greyerzer AOC Vollfett-Käse aus dem Land Maisstärke								
Nährwert g pro 100 g (Richtwerte)	<table><tr><td>Energiewert</td><td>1604 kJ (383 Kcal)</td></tr><tr><td>Eiweiss</td><td>23</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate</td><td>3</td></tr><tr><td>Fett</td><td>33</td></tr></table>	Energiewert	1604 kJ (383 Kcal)	Eiweiss	23	Kohlenhydrate	3	Fett	33
Energiewert	1604 kJ (383 Kcal)								
Eiweiss	23								
Kohlenhydrate	3								
Fett	33								
Angebotsform	Beutel à 400g (für 2 Personen) Karton à 5 Beutel (2kg)								
Lagerempfehlung	Bei höchstens 5 °C aufbewahren Unter Schutzatmosphäre abgepackt								
Produkt vorteile	<ul style="list-style-type: none">• Exklusives Rezept• Prämium-Fondue• Typischer Geschmack von l'Armailli de Gruyère• Konsistenz cremig• Einfache und schnelle Zubereitung (Tips auf der Verpackung)								

Milco 

Milco SA, CH – 1642 Sorens
Telephon : 026/915 90 12 Telefax : 026/915 90 18
E-Mail : administration@milco.ch Web : www.milco.ch

