

GRAMMELSCHMALZ

behutsam ausgelassener Speck ergibt schönes Schmalz und köstliche Grammeln. Beides vermengen wir wieder und würzen mit Knoblauch und frischem Petersil. Eine Delikatesse auf gutem Brot.



ZUTATEN

Schweineschmalz, Speckgrammeln, Knoblauchpulver, Kochsalz

ALLERGENE

keine

100g enthalten durchschnittlich

Brennwert	3423 kJ 818 kcal
Fett	90 g
-davon gesättigte Fettsäuren	32 g
Kohlenhydrate	0 g
-davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	2,0 g
Salz	2,0 g

VERPACKUNGSGRÖSSEN

1 Becher	ca. 1000 g
1 Becher	ca. 250 g