



## PASZTET Z CIELEĆINĄ

Delikatny pasztet pieczony wieprzowo-cielęcy z dodatkiem mięsa z kurczaka i wątróbki. Całość doprawiono pieprzem, majerankiem oraz aromatyczną natką pietruszki. Odpowiednio spójna konsystencja pozwala na krojenie w cienkie plastry. Charakterystyczną cechą wyróżniającą Pasztet z cielęcina jest jego zapieczona, chrupiąca powierzchnia ze słodką papryką i rozmarynem. Znany produkt na kanapki.

Forma pakowania: luz ok. 800 g

### WARTOŚCI ODŻYWCZE (W 100 G PRODUKTU):

<b>energia</b>	<b>230 kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>18 g</b>
<b>cukier</b>	<b>0,7 g</b>
<b>kwasy tł. nasycone</b>	<b>7 g</b>
<b>białko</b>	<b>12 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>5,1 g</b>
<b>sól</b>	<b>1,4 g</b>