



#01



# 猪肉白菜

ZHU ROU BAI CAI

SCHWEINESCHULTER MIT CHINAKOHL

Die traditionelle Füllung mit Schweinefleisch und Chinakohl ist zweifellos eine der bekanntesten und weitverbreitetsten Dumpling-Füllungen in ganz China. Kaum ein Dumpling-Restaurant, in dem diese Delikatesse nicht ganz oben auf der Speisekarte steht.

Die Frische des Chinakohls und die Saftigkeit des Schweinefleisches verschmelzen zu einer Geschmackssymphonie, die vom Norden bis in den Süden Chinas gleichermaßen beliebt ist. Ein harmonischer Biss wird dich mit jedem Happen direkt nach China entführen. Willkommen zu einer kulinarischen Reise durch die Kaiserzeit!

Teigtasche gefüllt mit Schweinefleisch und Chinakohl (tiefgekühlt)

Zutaten: WEIZENmehl, Schweineschulter, Chinakohl, Wasser, SOJAsauce (Wasser SOJA, WEIZEN, Kochsalz), SESAMöl, Knoblauch, Kochsalz

Gewicht: ca. 22g

Herkunft: 100% Schweizer Fleisch | Mehl von Swissmill, Zürich

Hergestellt in: Zürich  Schweiz 

Aufbewahrung:  Produkt ist tiefgekühlt. Nur im Tiefkühlabteil bei max. 18°C lagerfähig. Einmal aufgetaut, nicht wieder einfrieren und sofort konsumieren.

## Zubereitung



## Durchschnittliche Nährwerte

	Pro Dumpling	%*
	Pro 100 g (ca. 22g)	
Energie		
Fett:		
Davon gesättigte Fettsäuren:		
Kohlenhydrate:		
Ballaststoffe:		
Eiweiss:		
Salz:		

\* % der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400kJ/2000kcal)

## Allergene

Enthält Gluten, Sojabohnen, Sesam  
Kann Spuren von Erdnüssen oder Sellerie enthalten