

Godiveau



Sous-vide par 6

INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyaux naturels, sel, poivre, lactate de potassium

CONDITIONNEMENT :

Disponible à l'unité et sous-vide par 6

PRIX MAGASIN :

- Quantité < 2kg : 11,60 €/kg
- Quantité > 2kg : 10,90 €/kg
- Quantité > 3kg : 10,40 €/kg
- Quantité > 5kg : 9,90 €/kg

Produit fait maison : fabrication française

OGM & ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'OGM. Il n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Pas d'allergène en particulier

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1258 kJ et 304 kcal
Matières grasses	27 g dont 9,5 g d'acides gras saturés
Glucides	<0,5 g dont sucres <0,5 g
Protéines	15 g
Sel	2,4 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0 et 4°C



Nos conseils de
dégustation



Dans une poêle, faire griller le godiveau.

Servir chaud avec une purée de pommes de terre.

En été : il est l'incontournable des barbecues !