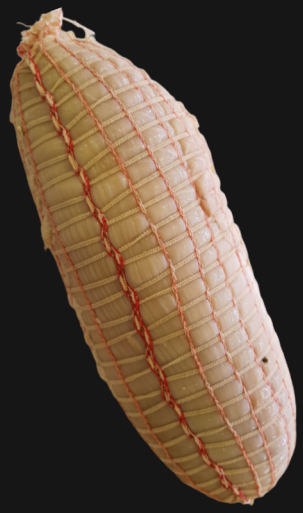
FICHE TECHNIQUE

Maouche aux pommes de terre



Ingrédients :
Maigre et gras de porc (France), choux, pommes de terre, poireaux, oignon, cèleri, estomac de porc, sel, poivre, ail

Conditionnement :
Disponible à l'unité

Prix magasin :
12,75 €/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	784 kJ et 189 kcal
Matières grasses	15 g dont 5,1 g d'acides gras saturés
Glucides	2 g dont sucres <0,5 g
Protéines	11 g
Sel	1,4 g

Temperature de conservation :
A conserver entre 0 et 4°c

Nos conseils de dégustation

Cuire la Maouche dans l'eau (*30min par 500g*) & faire dorer au four pendant 15min.
Couper en tranches.
Servir chaud ou froid accompagné d'une salade verte.