

## Saucisse fraîche



Sous-vide par 4

### INGRÉDIENTS :

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

### CONDITIONNEMENT :

Disponible à l'unité et sous-vide par 4

### PRIX MAGASIN :

- quantité < 2kg : 10,90 €/kg
- quantité > 2kg : 10,20 €/kg
- quantité > 3kg : 9,50 €/kg
- quantité > 5kg : 9,20 €/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	2,9 g

### TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0 et 4°C.



Nos conseils de dégustation



**Afin de diminuer la teneur en sel, il est fortement conseillé de plonger les saucisses fraîches dans de l'eau bouillante pendant 15 min, avant de la faire griller.**

Elle accompagne très bien un plat d'haricots verts à l'ail ou idéalement la célèbre préparation aux lentilles vertes du Puy (rincer les lentilles sous l'eau - mélanger les lentilles et les saucisses fraîches dans un plat avec des carottes et des oignons - ajouter le thym et le laurier et un bouillon d'eau - couvrir et laisser cuire 45 min à feu doux)

**Au four :** piquer les saucisses fraîches et garnir votre plat de pommes de terre assaisonnées de vin blanc, d'ail, d'oignon, de laurier, de poivre. Enfourner à 200°C et servir chaud.

**En été :** elle est un incontournable des barbecues ! Après l'avoir fait bouillir, faire griller pour un repas convivial en famille ou entre amis.