

## Andouillette de porc Andouillette de porc & veau



### INGRÉDIENTS :

Estomacs, chaudins, fuseaux-rosette de porc, oignons, sel, plasma de porc, poivre, acidifiant : E330, E331, conservateur : E250. Enveloppe : menu de bœuf ou de porc.

### CONDITIONNEMENT :

Disponible sous-vide par 3 ou 10 (porc), par 3 (porc et veau)

### PRIX MAGASIN :

Porc et porc/veau conditionné sous-vide par 3 : 15,20 €/kg  
Porc conditionné sous-vide par 10 : 13,95 €/kg

Recette 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	925 kJ et 222 kcal
Matières grasses	16 g dont 7 g d'acides gras saturés
Glucides	0,3 g dont sucres 0 g
Protéines	19 g
Sel	2 g

### TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0 et 4°C



Nos conseils de  
dégustation



Réchauffez les andouillettes dans une poêle avec une noisette de beurre à feu doux.

Les recouvrir lorsqu'elles sont dorées.

Mélanger crème fraîche et moutarde dans un bol, rajouter le mélange à la cuisson des andouillettes.

Laisser chauffer 5min et servir chaud