

Bœuf Aubrac au Saint Pourçain



380g

INGRÉDIENTS :

Viande de bœuf Aubrac origine France 55,2%, eau, vin rouge, vin rouge Saint Pourçain AOP 6%, lardon fumé (poitrine de porc, eau, sel, sirop de glucose, acidifiant E262i, antioxydant E316, conservateur E250), oignon, farine de blé, (**gluten**) féculé de pomme de terre, lactose (**lait**), sel, arôme (**gluten**), extrait de levure, oignon grillé, tomate, jus de concentré de betterave (maltodextrine de pomme de terre et / ou de maïs, acidifiant E330), acidifiant E330, extrait de viande de veau, ail, poivre, amidon modifié de maïs, gélatines de bœuf, épices

Recette maison et fabrication française

CONDITIONNEMENT :

Conserve de 380 g

PRIX MAGASIN : 8,50 € pièce (soit 22,37€/kg)

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.

Allergènes : gluten et lait

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	422 kJ et 100 kcal
Matières grasses	2,7 g dont 0,9 g d'acides gras saturés
Glucides	1,7 g dont sucres 0 g
Protéines	17 g
Sel	0,34 g

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : conserver à température ambiante

Après ouverture : conserver entre 0 et 8° et à consommer dans les 24 heures



Nos conseils de
dégustation



A la casserole : verser le contenu du bocal et laisser mijoter lentement à feu doux durant 7 minutes environ. Remuer fréquemment. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.

Au bain-marie : retirer le couvercle, mettre le bocal à chauffer dans une casserole d'eau durant 15 minutes environ. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.