

Boudin noir



INGRÉDIENTS :

Sang et gras (France) de porc, boyaux naturels, oignon, sel, poivre, épices, **protéines de lait**

CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe ou en morceau sous-vide

PRIX MAGASIN :

Coupe ou en morceau sous-vide : 9,35 €/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.

Allergène : lait

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1937 kJ et 469 kcal
Matières grasses	45 g dont 16 g d'acides gras saturés
Glucides	2,8 g dont sucres 1,6 g
Protéines	13 g
Sel	7 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°



Nos conseils de
dégustation



Dans une poêle, réchauffer le boudin noir et l'accompagner au choix d'une purée de pommes de terre ou idéalement de pommes tranchées poêlées au miel.