

Chair à saucisse



INGRÉDIENTS :

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

CONDITIONNEMENT :

Disponible sous-vide en 500 g

PRIX MAGASIN :

10,60 €/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



La chair à saucisse est généralement utilisée pour réaliser des recettes de **légumes farcis** tels que des tomates, aubergines, courgettes, poivrons, champignons farcis.

Coupez le haut du légume et garder le chapeau pour une jolie présentation dans l'assiette. Vider la chair du légume et réserver à part. Mélanger la chair à saucisse avec la chair du légume et ajouter des herbes, des échalotes et des épices. Farcir ensuite les légumes vides avec la mixture. Placer sur un plat et recouvrir d'aluminium. Mettre au four à 180 °C pendant une heure. Vérifier la cuisson : le légume doit être tendre. Servir chaud accompagné d'une salade verte.