

Chorizo



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), bœuf (France), boyau naturel, sel, épices, **lactose**, stabilisant E540, arômes, exhausteur de goût E621, antioxydant E301, conservateur E252

Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier ou morceau à la coupe

PRIX MAGASIN :

23,50 €/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	
Matières grasses	
Glucides	
Protéines	
Sel	

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier ou en morceau : à conserver dans un lieu sec et aéré entre 12 ° et 16°C



Nos conseils de
dégustation



À la Salaison, le chorizo que nos bouchers conçoivent est **doux** en bouche.

Pour apprécier ses saveurs, il faut le laisser à température ambiante 30 minutes avant de le déguster.

Trancher finement et avec des cornichons il séduira une **soirée tapas**.

Il est idéal également pour accompagner des salades composées, en garniture de pizza ou dans une paella.