

Jambonnette



INGRÉDIENTS :

Viande et gras de porc (France), couenne de poitrine de porc (France), sel, poivre, ail, antioxydant : acide ascorbique, conservateur E252

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier, à la coupe, en morceau sous-vide et en barquette de 200g environ

PRIX MAGASIN :

- à la coupe : 15,30 €/kg
- en barquette : 16,30 €/kg
- en morceau : 13,45 €/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	1041 kJ et 469 kcal
Matières grasses	20 g dont 6,9 g acides gras saturés
Glucides	<0,7 g dont sucres <0,5 g
Protéines	17 g
Sel	2,9 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°C



Nos conseils de
dégustation



En entrée : enlever la couenne de la jambonnette et la couper en tranche. Disposer-les dans le fond d'une assiette et y ajouter des tomates cerises, des rondelles d'oignon, des tranches de melon et des billes de fromage de chèvre frais. Accompagner le tout d'une sauce salée poivrée à l'huile d'olive, au vinaigre balsamique et à la sauce soja.

En hiver : elle accompagnera parfaitement les raclettes.