

Saucisson sec traditionnel



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyaux naturels, sel poivre, ail, **lactose**, dextrose, sucre, conservateur : E252
Perte à la dessiccation

Produit fait maison : fabrication française

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier ou tranché

PRIX MAGASIN :

- quantité < 2kg : 18,90 €/kg
- quantité > 2kg : 15,90 €/kg
- quantité > 3kg : 14,90 €/kg
- quantité > 5kg : 14,40 €/kg
- saucisson tranché : 26,35 €/kg

OGM & ALLERGÈNE :

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	1377 kJ et 349 kcal
Matières grasses	27 g dont 9,4 g acides gras saturés
Glucides	< 0,5 g dont sucres < 0,5 g
Protéines	26 g
Sel	5,3 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier : à conserver dans un lieu sec et aéré entre 12° et 16°c

Tranché : à conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



A l'apéritif : le saucisson se déguste tranché accompagné de pain grillé beurré et d'un verre de rouge IGP Ardèche Les Pequelous du Domaine du Grangeon.