

Tripes à la mode vellave cuisinées au vin blanc de Notre Dame des Neiges



380g



790g



580g

INGRÉDIENTS :

Tripes de bœuf, bouillon, **vin blanc** de Notre Dame des Neiges, concentré de tomates, carottes, sel, poivre, épices, gelée

CONDITIONNEMENT :

Conserves de 380 g, 580 g et 790 g

PRIX MAGASIN :

- Conserve de 380 g : 6,50 € pièce (soit 17,11 €/kg)
- Conserve de 580 g : 7,50 € pièce (soit 12,93 €/kg)
- Conserve de 790 g : 8,10 € pièce (soit 10,25 €/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	433 kJ et 103 kcal
Matières grasses	1,9 g dont 0,756 g d'acides gras saturés
Glucides	traces dont traces de sucres
Protéines	21 g
Sel	0,06 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : conserver à température ambiante

Après ouverture : conserver entre 0 et 8° et à consommer dans les 24 heures



Nos conseils de
dégustation



A la casserole : verser le contenu du bocal et laisser mijoter lentement à feu doux durant 7 minutes environ. Remuer fréquemment. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.

Au bain-marie : retirer le couvercle, mettre le bocal à chauffer dans une casserole d'eau durant 15 minutes environ. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.