

Tripoux d'agneau



400g

INGRÉDIENTS :

Pansette d'agneau 63,8%, eau, chute de jambon 2,9% (jambon de porc, sel, sucre, épices, rhum, conservateur : nitrate de potassium), vin blanc, carotte 2,5%, couenne de porc, sel, purée de tomate 0,8%, amidon modifié de maïs, oignon déshydraté, poireau, ail, épices et aromates

CONDITIONNEMENT :

Conserve de 400 g

PRIX MAGASIN :

8,50€ pièce (soit 21,25 €/kg)

Recette maison : fabrication française

OGM & ALLERGENES :

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 100 g :

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	383 kcal et 91 kJ
Matières grasses	4,3 g dont 0,5 g d'acides gras saturés
Glucides	1,3 g dont sucres <0.5 g
Protéines	12 g
Sel	1,7 g

TEMPÉRATURE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : conserver à température ambiante

Après ouverture : conserver au réfrigérateur et consommer rapidement



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.