

Ventrèche



INGRÉDIENTS :

Poitrine de porc (France), sel, sucre, épices : poivre, ail, conservateur E252
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier, à la coupe ou en barquette de 15 tranches

PRIX MAGASIN :

- en entier : 17,40 €/kg
- tranché : 25,95 €/kg
- en barquette de 15 tranches : 26,35€/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	1065 kJ et 255 kcal
Matières grasses	15 g dont 4,7 g acides gras saturés
Glucides	<0,5 g dont sucres <0,5 g
Protéines	30 g
Sel	3,4 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

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

En barquette : à conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



Apéritif : La ventrèche se déguste en tranche fine avec des cornichons.

En entrée : Elle accompagnera une salade mâche, tomate, chèvre et un assaisonnement de votre choix.

Sur le pouce ou pour un pique-nique convivial : Elle convient parfaitement dans un sandwich de pain de mie composé également de moutarde, de tomates et de gruyère.

En hiver : La ventrèche est idéale pour l'accompagnement charcuterie de la raclette.