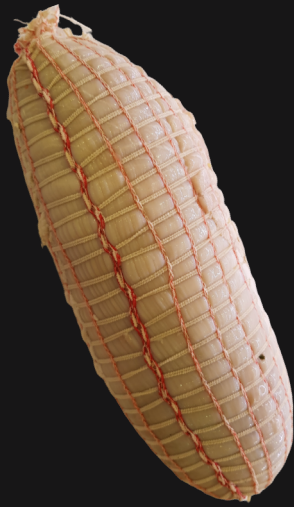


Maouche aux pruneaux



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), choux, pruneaux, poireaux, oignon, cèleri, estomac de porc, sel, poivre, ail

CONDITIONNEMENT :

Disponible à l'unité

PRIX MAGASIN :

11,90 €/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	826 kJ et 199 kcal
Matières grasses	15 g dont 5,1 g d'acides gras saturés
Glucides	4,4 g dont sucres 2,9 g
Protéines	11 g
Sel	1,4 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0 et 4°C



Nos conseils de
dégustation



Cuire la Maouche dans l'eau (30min par 500g) & faire dorer au four pendant 15min.
Couper en tranches.
Servir chaud ou froid accompagné d'une salade verte.