

## Lard gras salé



### INGRÉDIENTS :

Bardière de porc (France), sel

### CONDITIONNEMENT :

Disponible en morceau ou sous-vide

### PRIX MAGASIN :

7,90 €/kg

Recette 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 particulier

### VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	3150 kJ et 765 kcal
Matières grasses	80,7 g dont 39,8 g d'acides gras saturés
Glucides	8,63 g dont sucres < 0,4 g
Protéines	0,96 g
Sel	4,21 g

### TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de  
dégustation



Il est généralement utilisé pour « barder » (= recouvrir/entourer) les viandes, les volailles et les gibiers pour les protéger et empêcher qu'elles ne se dessèchent.

A noter que la barde s'enlève avant de servir la viande chaude (rôti, paupiettes, etc.)

Éviter de l'utiliser avec un rôti de bœuf car le lard gras salé dénature le goût.

Il conviendra également parfaitement pour l'**assaisonnement de plats cuisinés** tels que des soupes, des lentilles...).