

Saucisse fraîche



Sous-vide par 4

INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyaux naturels, sel, poivre, ail, lactate de potassium

CONDITIONNEMENT :

Disponible à l'unité et sous-vide par 4

PRIX MAGASIN :

- quantité < 2kg : 10,60 €/kg
- quantité > 2kg : 9,70 €/kg
- quantité > 3kg : 8,95 €/kg
- quantité > 5kg : 8,70 €/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	1258 kJ et 304 kcal
Matières grasses	27 g dont 9,5 g d'acides gras saturés
Glucides	< 0,5 g dont sucres < 0,5 g
Protéines	15 g
Sel	2,9 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0 et 4°C.



Nos conseils de dégustation



Afin de diminuer la teneur en sel, il est fortement conseillé de plonger les saucisses fraîches dans de l'eau bouillante pendant 15 min, avant de la faire griller.

Elle accompagne très bien un plat d'haricots verts à l'ail ou idéalement la célèbre préparation aux lentilles vertes du Puy (rincer les lentilles sous l'eau - mélanger les lentilles et les saucisses fraîches dans un plat avec des carottes et des oignons - ajouter le thym et le laurier et un bouillon d'eau - couvrir et laisser cuire 45 min à feu doux)

Au four : piquer les saucisses fraîches et garnir votre plat de pommes de terre assaisonnées de vin blanc, d'ail, d'oignon, de laurier, de poivre. Enfourner à 200°C et servir chaud.

En été : elle est un incontournable des barbecues ! Après l'avoir fait bouillir, faire griller pour un repas convivial en famille ou entre amis.