

Bâton de Stevenson



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyaux naturels, sel, poivre, ail, **lactose**, dextrose, sucre, conservateur : E252.
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier

PRIX MAGASIN :

23,50 €/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.

Allergène : lait

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1377 kJ et 332 kcal
Matières grasses	26 g dont 9,5 g d'acides gras saturés
Glucides	<0,5 g dont sucres <0,5 g
Protéines	24 g
Sel	5 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver dans un lieu sec et aéré entre 12 ° et 16°C



Nos conseils de
dégustation



Le nom du bâton de Stevenson tient son origine du célèbre Chemin de Stevenson reliant le Massif central aux Cévennes passant par la ville de Pradelles, à proximité de la Salaison.

Tel un saucisson, il se déguste à **température ambiante** pendant un apéritif avec du pain et du beurre ou juste par gourmandise ☺