

Boudin blanc



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyaux naturels, pain (**gluten**), **lait, blanc d'œuf**, porto, sel, poivre

CONDITIONNEMENT :

Disponible à l'unité ou en morceau sous-vide

PRIX MAGASIN :

Coupe ou en morceau sous-vide : 10,60 €/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 : gluten, lait et œuf.

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1139 kJ et 275 kcal
Matières grasses	22 g dont 7,9 g d'acides gras saturés
Glucides	6 g dont sucres 1,4 g
Protéines	13 g
Sel	2,3 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°



Nos conseils de
dégustation



Le boudin blanc est idéal à déguster pendant les fêtes de fin d'année.

Faire fondre dans une poêle un morceau de beurre et dorer les boudins blancs à feux doux.

Faire cuire la crème fraîche liquide et les morilles de la Maison Borde (disponible en boutique).