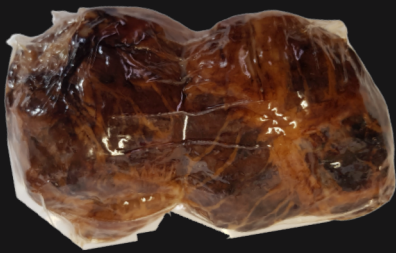


Caillette



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), crépine de porc, choux, sel, poivre, ail, cognac

CONDITIONNEMENT :

Disponible par lot de 2 sous-vide

PRIX MAGASIN : 4,25 € le lot de 2 caillettes

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 | 957 kJ et 231 kcal |
| Matières grasses | 19 g dont 6,7 g acides gras saturés |
| Glucides | <0,8 g dont sucres <0,5 g |
| Protéines | 14 g |
| Sel | 0,52 g |

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



Elle peut se manger froide ou chaude au choix.



En entrée : Trancher la caillette. Accompagner la d'une salade de mâche et de dés de comté.

En plat principal : Cuire la caillette à la poêle ou au four pendant 10 min. Servir avec un onctueux gratin de pommes de terre.