

Jambon cuit



INGRÉDIENTS :

Jambon de porc, eau, sel, dextrose, gélatine de porc, arômes
antioxydant : erythorbate de sodium, conservateur E250, **Gluten**

CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe, en 2 tranches sous-vide, 4 tranches sous-vide

PRIX MAGASIN :

- à la coupe : 19,90 €/kg
- En 2 tranches : 21,75 €/kg
- en 4 tranches sous-vide : 19,90 €/kg
- en lardons conditionnés en barquette de 200g environ : 19,40 €/kg
- talon sous-vide : 13,00 €/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

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	566 kJ et 135 kcal
Matières grasses	6,1 g dont 2,2 g d'acides gras saturés
Glucides	0,4 g dont sucres 0,4 g
Protéines	19,8 g
Sel	1,7 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



A l'apéritif : disposer des tranches fines de jambon cuit des tranches de pain beurrées. Proposer également de les déguster tartinées de fromage frais et les présenter en rouleau.

En entrée : garnir une salade composée de dés de jambon cuit.

En plat principal : oser les endives au jambon cuit. Un régal pour les papilles.