

Jésus



MÉDAILLE
DE BRONZE
2020



INGRÉDIENTS :

Maigre et gras de porc (France), boyau naturel, sel, poivre, ail, **lactose**, dextrose, sucre, conservateur E252
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible en entier, à la coupe ou en barquette de 9 tranches

PRIX MAGASIN :

- en entier : 22,40 €/kg
- en barquette : 27,70 €/kg
- à la coupe : 27,70 €/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.

Allergène : lait

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1249 kJ et 301 kcal
Matières grasses	23 g dont 8 g acides gras saturés
Glucides	<0,5 g dont sucres <0,5 g
Protéines	23 g
Sel	4,7 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

En entier : à conserver dans un lieu sec et aéré entre 12 ° et 16°C

En barquette : à conserver entre 0° et 4°C



Nos conseils de
dégustation



À l'apéritif : le Jésus se déguste en tranches fines sur du pain grillé beurré et des cornichons.

En entrée : il accompagne parfaitement une salade de mâche, de mozzarella, d'olives et de radis assaisonnée au vinaigre balsamique.

En hiver : il accompagnera parfaitement les charcuteries de vos soirées raclette.