

Langue en gelée



INGRÉDIENTS :

Langue de porc, eau, conservateur E250, stabilisant E450, dextrose, gélifiant E407, épaississant E415, acidifiants E330, antioxydant E316, poivre, gelée, persil

CONDITIONNEMENT :

Disponible en barquette de 4 tranches

PRIX MAGASIN :

16,50 €/kg

Recette 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	860 kJ et 192 kcal
Matières grasses	14 g dont 5,1 g acides gras saturés
Glucides	0,5 g dont sucre 0,5 g
Protéines	20 g
Sel	1,76 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°C



Nos conseils de
dégustation



La langue en gelée se déguste froide.

Dans une assiette, disposer les tranches et napper d'une sauce vinaigrette composée d'huile d'olive, de vinaigre de cidre, de persil haché et de câpres.