

Poitrine fumée



INGRÉDIENTS :

Poitrine de porc (EU), eau, sel, dextrose, acidifiants E262, E331, antioxydant (E316), conservateurs (E252, E250), arôme (céleri), épices et aromates, présence possible de **gluten**, **lait**, **œuf**.
Fumée au bois de hêtre

CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe ou en morceau sous-vide

PRIX MAGASIN :

- à la coupe : 14,50 €/kg
- en morceau sous-vide : 14,50 €/kg
- en barquette de 12 tranches : 21,25 €/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.

Allergènes : gluten, lait et œuf

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	930 kJ et 224 kcal
Matières grasses	17 g dont 6,1g d'acides gras saturés
Glucides	0,7 g dont sucres 0,7 g
Protéines	17 g
Sel	4,8 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



La poitrine fumée parfamera les quiches, les œufs, les poêlées de légumes ainsi que la potée auvergnate.

En été : badigeonner les tranches de 5mm environ d'une marinade aux herbes fraîches (huile de tournesol, cerfeuil, persil, ciboulette) et faire griller au barbecue.