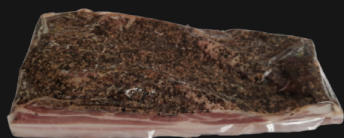


Poitrine salée/poivrée



INGRÉDIENTS :

Poitrine de porc (France), sel sec
Perte à la dessiccation

CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe, en morceau sous-vide ou en barquette de 6 tranches

PRIX MAGASIN :

- à la coupe : 17,85 €/kg
- en morceau sous-vide : 14,50 €/kg
- en barquette de 12 tranches : 21,50 €/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	3084 kJ et 749 kcal
Matières grasses	81 g dont 29 g d'acides gras saturés
Glucides	< 0,5 g dont sucres < 0,5 g
Protéines	5,1 g
Sel	3,6 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



Cuisinée à la poêle, la poitrine salée accompagne parfaitement les quiches et les poêlées de légumes.

Elle **parfumera** les soupes et le célèbre plat de lentilles vertes du Puy.

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.