

Tripes au Saint Pourçain



600g

800g

INGRÉDIENTS :

Panse de bœuf 58.3%, eau, couenne de porc, vin blanc, AOP St Pourçain 5,2%, carotte, purée de tomate, sel, oignon déshydraté, épices

CONDITIONNEMENT :

Conserve de 400 g, 600 g et 800 g

PRIX MAGASIN :

- Conserve de 400 g : 6,50 € pièce (soit 16,25 €/kg)
- Conserve de 600 g : 7,50 € pièce (soit 12,50 €/kg)
- Conserve de 800 g : 8,50€ pièce (soit 10,63 €/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	365 kJ et 87 kcal
Matières grasses	6,1 g dont 2,1 g d'acides gras saturés
Glucides	0,7 g dont sucre 0 g
Protéines	7,5 g
Sel	0,8 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : conserver à température ambiante

Après ouverture : conserver entre 0 et 8° et à consommer dans les 24 heures



Nos conseils de
dégustation



A la casserole : verser le contenu du bocal et laisser mijoter lentement à feu doux durant 7 minutes environ. Remuer fréquemment. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.

Au bain-marie : retirer le couvercle, mettre le bocal à chauffer dans une casserole d'eau durant 15 minutes environ. Verser le contenu dans une assiette et servir chaud.