

Choucroute

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR05

Préparation à base de choucroute et porc.

Ingrédients : Choucroute (87%), maigre et gras de porc fumés dont 50% de lardons (conservateurs : sel nitrité et ascorbate de sodium), jus cuisiné (eau, sel, vin blanc, arômes, exhausteur de goût : ribonucléotides E635), saindoux, baies de genièvre.

Suggestion : Accompagner d'une salade

Mode d'emploi : Portionner à froid, puis réchauffer : Au four : verser le contenu dans un plat, laisser au four 150°C pendant 30 minutes.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 24 mois à température ambiante.

Dosage : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Poche souple de 4,1 Kg. Carton de 3 poches.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com