



JARRET DE PORC AUX LENTILLES VIGNERONNES

Plat mijoté avec garniture

Pour 1 à 2 personnes

PAHT : 7,16 €
PAHT/personne : 3,58 €

Poids net: 730 g
Poids brut: 745 g

Ref:
SLGPJARRETLENTILLES2
P



Modes de réchauffage

Bain marie :

Plongez pendant 10 mn la pochette fermée dans une eau frémissante.

Micro-ondes :

2 mn à 750 Watts en veillant préalablement à verser le contenu dans un plat adapté.

Valeurs nutritionnelles moyenne pour 100g

Energie (kcal)	88,83
Matière grasse (g)	2,28
Dont acides saturés (g)	0,68
Glucides (g)	2,41
Dont sucres (g)	0,35
Protéines (g)	12,5
Sel (g)	0,62

Description : Un beau jarret de porc servi avec ses lentilles vertes cuisinées aux lardons salés.

Composition : Garniture (98%) : Jarretons avec os ½ sel (origine Poitou Charentes), sel nitrite – 0,6 %, arômes, lentilles, oignons, lardons salés (poitrine de porc – 89 %, eau, sel)

Sauce (2%) : Eau, vin rouge, fond de veau (os et viande de veau, eau), sel, extrait de levure, maltodextrine (blé), arômes, légumes en poudre (oignon), concentré de légume (carotte), tomate en poudre, épices, sel, poivre

Allergènes : Dérives de blé

OGM : Aucun

Fabrication française

Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs
chimiques, sans huile de palme

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective : Non
- Dimensions : 24,7 cm x 14,5 cm
- DLUO : 2 ans
- Conservation à température ambiante (Entre -10°C et + 50°C)
- Conservation après ouverture : 3 jours en froid positif (entre 0° et 3-4°C)
- Code EAN : Oui

Logistique

Minima de commande : 1

Unité de livraison : Colis ou palette (palette européenne : ¼ - ½ ou palette entière)

Délais de livraison :

- 3 jours ouvrés (France)
- 6 jours ouvrés (Europe)

Franco de port :

- 450 €/HT (France)
- 650 €/HT (Europe)