



PORC À LA MANGUE
Plat mijoté sans garniture
Pour 1 personne

PAHT : 4,53 €
PAHT/personne : 4,53 €

Poids net: 300 g
Poids brut: 315 g

Ref:
SLGPPORCMANGUE1P



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)	123,35
Matière grasse (g)	6,84
Dont acides saturés (g)	2,45
Glucides (g)	3,80
Dont sucres (g)	1,15
Protéines (g)	10,93
Sel (g)	0,82

Description : D'inspiration guadeloupéenne, les notes sucrées/salées du porc à la mangue se dévoilent avec notre joue de mangue : De la joue de porc, pour plus de fondant, des aubergines pour la liaison, de la pulpe de mangue et joue de mangue pour la saveur, des épices pour la force de ce plat mijoté.

Composition : Joue de porc, oignons, farine de blé, thym, laurier, graisse de canard, épice colombo, sel, mangue séchée (sucre, anhydride sulfureux), aubergine

Allergènes : Aucun
OGM : Aucun

Fabrication française
**Sans colorants, sans conservateurs, sans additifs
chimiques, sans huile de palme**

Conditionnement

- Pochette individuelle : Oui
- Pochette collective (10 personnes) : Oui
- 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)