

---

# Sauté de Porc aux Olives

---

## Ingrédients

**Sauté de Porc**  
**concentré de tomates (tomates, acide citrique)**  
**oignons, carottes**  
**olives vertes (olives vertes, sel, acide ascorbique)**  
**champignon de Paris**  
**FARINE DE BLÉ,**  
**sel, poivre**  
**ail, échalote, aromates**

**Le porc est d'origine France**

Sans colorant ni conservateur ajouté

Valeurs énergétiques pour 100g:

135 kcal / 569 kJ

Matières grasses 5,4g, dont AG saturés 1,44 g

Glucides 11,4 g, dont sucres 7,9 g,

Protéines 10 g, Sel 1,34 g

Date de Durabilité Minimale (DDM) de 3 ans, il se peut que sur certains de nos produits que vous recevrez la DDM soit de 1 ans ou 2 ans en fonction de la date de fabrication. Nous faisons au mieux pour vous servir des produits avec une DDM la plus longue.

Mode de conservation : Avant ouverture se conserve à température ambiante.  
Après ouverture se conserve au frais 2 jours.

Mode de consommation : Laisser la préparation dans le bocal, retirer le couvercle et le faire chauffer au bain marie. Accompagner de féculents et/ou légumes.