
Daube de Bœuf

Ingrédients

**Viande de bœuf 46 %,
vin rouge (SULFITES)
FARINE DE BLÉ,
Concentré de tomates (tomates, correcteur d'acidité :
acides citriques)
oignons, carottes
champignons de Paris
sel, poivre
aromates, ail**

Le bœuf est d'origine France

Sans colorant ni conservateur ajouté

Valeurs énergétiques pour 100g:

96,6 kcal / 406 kJ

Matières grasses 3,15g, dont AG saturés 1,48 g

Glucides 3,3 g, dont sucres 0,6 g,

Protéines 13,2 g, Sel 0,58 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 faire chauffer au bain marie. Accompagner de féculents et/ou légumes.