
Sauté de Porc aux Olives

Ingrédients

Sauté de Porc 60 %
**concentré de tomates (tomates, correcteur d'acidité :
acides citriques)**
oignons, carottes
**olives vertes (olives vertes, sel, antioxydant : acide
ascorbique) 8 %**
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.