

Sardélices

100% Enseignement Agricole

Saucisson sec

Poids net
variable



Ingrédients : viande de porc, sel, vin rouge, sucre, épices, conservateur (salpêtre), ferments.

Produit soumis à dessiccation (perte de poids possible au cours du stockage)

A consommer de préférence avant : 3 mois
A conserver à température < 18°C

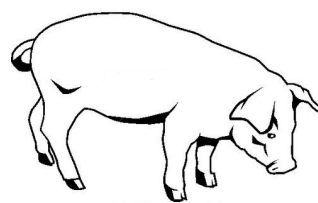
Les allergènes en
un clin d'œil !

- la faible qte de vin rouge
n'apporte pas de sulfite

Spécificité du produit

Le saucisson sec est une
salaison, produit cru salé séché
fermenté :

- faible teneur en eau (perte de 35% eau au cours des 5 semaines de séchage)
- action de la concentration en sel
- action antibactérienne du salpêtre ajouté
- acidité par fermentation lactique



La Date de Durabilité Minimale de 3 mois est indicative en prévention du rancissement des matières grasses.

Energie

294kcal
(1230kj)

Protéines

18,6g

Glucides

1,0g

Dont
sucre

0,6g

Lipides

24,4g

Dont
AGS*

8,6

Sel

2,8g

Valeurs nutritionnelles
Moyennes pour 100g

*Acides gras saturés

Conseils d'utilisation :

- Plus les tranches sont fines et plus les arômes du produit sont mis en valeur.
- Ce saucisson est fabriqué avec un boyau naturel de porc qui peut être consommé.

