

Hachis au pulled pork, jus BBQ



Ingrédients:

purée de pommes de terre bintje (pommes de terre, LAIT entier, BEURRE d'Ardenne, sel, mélange d'épices), oignon, Pulled pork (porc, cassonade semoule (sucre, sirop de sucre, colorant : caramel, sirop de sucre inverti), épices, amidon modifié (pomme de terre), sel, poudre végétale (oignon, ail), herbes, fumée naturelle), emmental (Emmental, (LAIT de vache pasteurisé, sel, ferments lactiques, enzymes coagulantes), féculé de pomme de terre), bouillon de poule liquide (Eau, sel, graisse de palme, exhausters de goût (glutamate de sodium, inosinate disodique, guanylate de sodium), arômes, maltodextrine, amidon de pomme de terre, sucre, graisse de poule, oignons, épices (curcuma, poivre, coriandre) sirop de caramel, viande de poule), Jus de viande liquide, ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, extrait d'épices et de plantes aromatiques (contient du CELERI), épice), VIN rouge (SULFITES), BEURRE de Baratte (BEURRE (LAIT de vache)), cassonade (Cassonade de candi, antiagglomérant (glycérol)), double concentré de tomates (tomates, sel, acidifiant : acide citrique), roux brun (BLE), sel, cognac, bouillon de volaille, sucre semoule, arôme fumé (Ingrédients: Eau, sirop de glucose-fructose, purée d'oignon rôti, sel, jus d'oignon concentré, sirop de glucose, vinaigre d'alcool, amidon de maïs,huile de tournesol, sucre fumé), patrelle (Colorant: caramel de SULFITE caustique, eau.), Ail en éclat, poivre blanc moulu, thym sec

Fabriqué dans un atelier qui utilise de la moutarde, du gluten, soja, lait, lupin, céleri, poisson, des fruits à coques, mollusques, sulfites, ,arachides, oeufs et crustacés.

Conditions de stockage: max +4°C

Durée de conservation : 6 jours

Numéro d'article: 161 Poids: 600 g

Prix de vente consommateur: 10,90 €

Code EAN: 5407011531618



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Allergènes: **1,7,9,12**

GLUTEN, LAIT, CELERI, SULFITES



Energie	1.445 kJ 133 kcal
Matières grasses	6,7g
Dont acides gras saturés	4g
Glucides	12g
Dont sucres	4g
Protéines	5,9g
Sel	2,9g