

Boulettes à la liégeoise, purée



Ingrédients:

purée de pommes de terre bintje (pommes de terre, LAIT entier, BEURRE d'Ardenne, sel, mélange d'épices), Haché porc et boeuf (viande porc, viande boeuf, épices (sel, dextrose, mélange d'épices, poivre, macis), antioxydants (acide ascorbique, ascorbate de sodium)), bière brune (CEREALES) (Eau, malt d'ORGE, maïs, levure, houblon, édulcorants (sacharine, acésulfame K, aspartame)), oignon, bouillon de volaille liquide, blanc d'OEUF, raisins secs (raisins secs sultana, huile de graines de cot,n), sirop de Liège (jus concentré de fruits cuits, sucre, acidifiant), roux brun (BLE), jaune d'OEUF, BEURRE de Baratte (BEURRE (LAIT de vache)), fonds de veau (demi-glace de veau (eau, os de veau rôtis: oignon, carotte, poireau, concentré de tomate ; purée d'ail, plantes aromatiques) ; maltodextrine, arômes (avec BLÉ), féculé de pomme de terre, extrait de levure, huile de tournesol, sel, légumes : carotte, CÉLERI, purée d'oignon, concentré de tomate ; sucre, extrait de veau, purée d'ail réhydratée émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras), sel, MOUTARDE (Eau, 22 % graines de MOUTARDE, vinaigre, sel, curcuma), vinaigre estragon (SULFITES) (Vinaigre d'alcool, caramel, estragon frais, arôme estragon, conservateur : métabisulfite de potassium), patrelle (Colorant: caramel de SULFITE caustique, eau), poivre blanc moulu, thym sec, baies de genièvres, clou de girofles

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 : 12 jours

Numéro d'article: 022 Poids: 540 g

Prix de vente consommateur: 11,90 €

Code EAN: 5407011530222



Allergènes: **1,3,7,9,10,12**

GLUTEN, OEUFS, LAIT, CELERI, MOUTARDE, SULFITES



Valeurs nutritionnelles pour 100g

Energie	633 kJ 151 kcal
Matières grasses	8,4g
Dont acides gras saturés	4g
Glucides	12g
Dont sucres	3,7g
Protéines	6,5g
Sel	1,5g