

## Jambonneau Rôtisserie 500gr

Réf : 11778

Fournisseur : AGRO-MINERAI-INDUSTRIE

Origine / Fabrication	Origine France	
Conditionnement	Carton de 6 pièces	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	Jambonneau et couenne de porc (origine France), eau, sel, dextrose, stabilisants : E450, E452, E451, exhausteur de goût : E621, antioxydant : E316, arôme naturel, sucre, conservateur : E250.	
Informations complémentaires	Conditionné sous-vide par 1 pièce	
Allergènes	Absence d'allergènes	

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	12h entre 0°C et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Décongeler 12h au réfrigérateur. 1- Peut se déguster froid. 2- Au four : environ 20 minutes à 200°C.

### Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 657	Énergie (kcal) : 157	
Glucides (g) : 0.5	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 20
Matières grasses (g) : 8.4	Dont en acides gras saturés (g) : 3.30	Sel (g) : 1.6