

**FT**  
**Confit de Porc Caramel Beurre Salé et pommeau de Bretagne**

10/10/2019  
Révision : 02



<b>Ingrédients</b>	<p>confit de porc* 50 % minimum (viande de porc* conservateur : (sel, nitrite de sodium), saindoux), bouillon (eau, os et couenne de porc*, oignons, thym, laurier), cidre fermier 18 %, crème de caramel au beurre salé au sel de Guérande 9% :(sucre, crème(<b>lait</b>) (dont stabilisant :carraghénanes ),beurre salé (<b>lait</b>) au sel de Guérande), pommeau de Bretagne 4%, oignons, beurre ½ sel* (lait), farine de blé (gluten), sel de Guérande, sucre de canne, poivre noir, thym, laurier.</p>															
<b>Origine de la viande</b>	<p>*Porc BBC origine France  *Produits Laitiers BBC origine France</p>															
<b>Allergènes présents</b>	<p>Gluten, lait</p>															
<b>Traces potentielles d'allergènes</b>	<p>gluten, fruits à coques, œufs</p>															
<b>DDM</b>	<p>4 ans</p>															
<b>Mode de conservation avant ouverture</b>	<p>Au frais dans un endroit sec et à l'abri de la lumière</p>															
<b>Mode de conservation après ouverture</b>	<p>Entre 0 et 4° C, à consommer dans les 4 jours suivant l'ouverture</p>															
<b>Poids Net</b>	<p>Verrine de 380 g.  Verrine de 760 g.</p>															
<b>EAN 13</b>	<p>NC</p>															
<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g.)</b>	<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Energie</b></td> <td style="text-align: center;">Kcal 151 / 635 kj</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Matières grasses</b></td> <td style="text-align: center;">6.5g.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Dont acides gras saturés</b></td> <td style="text-align: center;">Dont 3.5g.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Glucides</b></td> <td style="text-align: center;">5.7g.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Dont sucres</b></td> <td style="text-align: center;">Dont 5.3 g. de sucres</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Protéines</b></td> <td style="text-align: center;">17.5 g.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Sel</b></td> <td style="text-align: center;">1.6g.</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">L'apport nutritionnel conseillé est de 2500 kcal/jour/personne pour un adulte</p>		<b>Energie</b>	Kcal 151 / 635 kj	<b>Matières grasses</b>	6.5g.	<b>Dont acides gras saturés</b>	Dont 3.5g.	<b>Glucides</b>	5.7g.	<b>Dont sucres</b>	Dont 5.3 g. de sucres	<b>Protéines</b>	17.5 g.	<b>Sel</b>	1.6g.
<b>Energie</b>	Kcal 151 / 635 kj															
<b>Matières grasses</b>	6.5g.															
<b>Dont acides gras saturés</b>	Dont 3.5g.															
<b>Glucides</b>	5.7g.															
<b>Dont sucres</b>	Dont 5.3 g. de sucres															
<b>Protéines</b>	17.5 g.															
<b>Sel</b>	1.6g.															
<b>Valeurs nutritionnelles (pour 100g.)</b>	<p style="text-align: center;"><b>Energie</b> : Kcal151 / kj 635, <b>Matières grasses</b> 6.5 g.  Dont 3.5 g. <b>acides gras saturés</b>, <b>Glucides</b> 5.7 g.  Dont 5.3 g. de <b>sucres</b>, <b>protéines</b> 17.5 g., <b>sel</b> 1.6 g.</p>															
<b>Mode d'utilisation</b>	<p>Faire mijoter 10 mn à feu doux. Servir chaud avec des pommes de terre vapeur ou des pâtes</p>															
<b>Conditionnement</b>	<p><u>Colisage</u> : NC  <u>Palettisation</u> : NC</p>															
<b>Désignation / Code couvercle</b>	<p>Confit de porc Caramel Beurre Salé / CBZH</p>															