



Gratin des alpages

Découvrez le gratin des alpages, un recette gourmande à base de pommes de terre et poireaux avec de l'emmental et du fromage de chèvre pour la touche de gourmandise.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 451770 - 171770 - 171773

Prix : 4.99€

Options disponibles :

Existe en : 380g, 2Kg, 8Kg

Critères associés :

Labels : Viandes de France, Pommes de terre de France, Produit en Bretagne

Descriptif :

Gratin de **potatoes de terre** cuisiné avec des **poireaux**, des **lardons** sans nitrite ajouté, de la crème, du **fromage de chèvre**, du sel marin et du poivre blanc bio de Sao Tomé.

Conseils de préparation

Enfourner dans un four chaud à 180°C pendant 20 minutes.

Valeurs nutritionnelles

Energie 563 kJ soit 135 kcal Matières grasses 8.4 g dont acides gras saturés 4.6 g Glucides 7.2 g dont sucres 1.2 g Protéines 6.7 g Sel 1 g

Ingrédients

Pomme de terre lamelle Lardon 14% (poitrine de porc 83% origine France eau, sel, sirop de glucose, bouillon de légumes (blette, carotte) (extrait d'épices, extrait de romarin, ferments), crème (crème (LAIT), ferments lactiques) Emmental (LAIT Fromage de chèvre 5% (LAIT de chèvre pasteurisé, sel, ferments lactiques et fongiques, coagulant) Poireau Oignon Eau Echalote, Beurre (LAIT) Sel marin Farine de blé (GLUTEN), Huile de tournesol désodorisée* Poivre de Sao Tomé*

*Produit issu de l'agriculture biologique

Unité de facturation

prix à la pièce

Conditionnement

380

Type de pesée

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)