Fondant de porc aux champignons & semoule

Faites vibrez vos papilles avec un succulent plat sans artifices et légèrement relevé au piment.



Marque : Tout Feu Tout Frais
Référence : 450091
Points de fidélité offerts : 6

Prix : 6.44€

Critères associés :
Labels : Viandes de France, Produit en Bretagne

Descriptif :

Viande d'**épaule de porc** cuite à basse température durant minimum 13 heures avec une sauce aux tomates, champignons et mélange d'épices maison. Servie avec de la semoule. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Réchauffer votre **fondant de porc aux champignons et sa semoule** 3 minutes 30 au micro-ondes.

Valeurs nutritionnelles
Energie 655.5 KJ soit 156.5 kcal Matières grasses 4.55 g dont acides gras saturés 1.3 g Glucides 20.28 g dont sucres 1.04 g Protéines 6.63 g Sel 0.74 g Fibres alimebtaires 2.35 g
Ingrédients

Porc au piment doux 50%:

Epaule de porc (origine France) (50%*) Jus de cuisson de champignon Champignon, crème (LAIT) Concentré de tomates Fond de volaille [viande et jus de cuisson de volaille, sel] Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol désodorisée** Bouillon de légumes [légumes et jus de cuisson de légumes (tomate, oignon, poivrons, aubergine grillée, ail, courgette), huile d'olive 100% vierge extra, sel, extrait d'épice] Bouillon de cèpe [cèpe et jus de cuisson de champignon de Paris, sel] Mélange de piments (0,43%*) Sel marin de camargue Poivre de Sao Tome**
Semoule (50%):

semoule (GLUTEN) eau huile de tournesol désodorisée sel marin de camargue
* Pourcentage exprimé par la portion

** Produit issu de l'agriculture biologique

Unité de facturation
prix à la pièce

Conditionnement
400

Type de pesée
Poids fixe

Lien vers la fiche du produit