



### Fondant de porc aux champignons

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



**Marque :** Tout Feu Tout Frais

**Référence :** 200092 - 200091

**Prix :** 17.14€

**Options disponibles :**

*Existe en :* 800g, 2Kg

**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. Recette réalisée sans aucun artifice.

**Conseils de préparation**

Réchauffer le **fondant de porc aux champignons** pendant 15 min à feu moyen à la marmite.

**Valeurs nutritionnelles**

Energie 458 KJ soit 109 kcal Matières grasses 5.1 g dont acides gras saturés 2.1 g Glucides 3.7 g dont sucres 0.8 g Protéines 12.6 g Sel 0.5 g Fibres alimentaires 0.9 g

## **Ingédients**

Epaule de porc (origine France) (50%) Sauce (50%): jus de cuisson de champignon, champignon, crème (LAIT), concentré de tomates, fond de volaille (viande et jus de cuisson de volaille, sel de Guérande), 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 piment (0,43%) Sel marin Poivre de Sao Tomé\*

\*Produit issu de l'agriculture biologique

## **Unité de facturation**

prix à la pièce

## **Conditionnement**

800

## **Type de pesée**

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)