



## Rougail saucisses

Un délicieux plat traditionnel venu de l'île de la Réunion, cuisiné sans artifices.



**Marque :** Tout Feu Tout Frais

**Référence :** 201866 - 201865

**Prix :** 15.42€

**Options disponibles :**

*Existe en :* 800g, 2Kg

**Critères associés :**

*Labels :* Viandes de France, Produit en Bretagne

**Descriptif :**

**Saucisses fumées et natures** cuisinées avec des oignons, des tomates, de l'ail français, du piment fort bio, du gingembre bio, du curcuma bio et du sel de Guérande. Recette réalisée sans aucun artifice.

**Conseil de préparation**

Réchauffer votre **rougail** 15 min à feu moyen dans une marmite.

**Valeurs nutritionnelles**

Energie 899 kJ soit 217 kcal Matières grasses 19 g dont acides gras saturés 6.3 g Glucides 1.7 g dont sucres 1.2 g Protéines 9.6 g Sel 1.3 g

**Ingrédients**

Saucisse de Toulouse (viande de porc origine France) Saucisse fumée (viande de porc origine France) Eau  
Oignons Tomates Concentré de tomates Farine de blé (GLUTEN) Huile de tournesol désodorisée Sel marin  
Gingembre Piment de Cayenn Curcuma Ail

**Unité de facturation**

prix à l'unité

**Conditionnement**

800

**Type de pesée**

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)