



## Fondant de porc aux champignons & semoule

Faites vibrer 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 alimentaires 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](#)