Tartiflette au reblochon

Escapade en bas des pistes de ski avec cette savoureuse tartiflette au reblochon de Savoie. Un plat généreux et gourmand.



Marque : Tout Feu Tout Frais
Référence : 457000 - 177000

Prix : 20.40€

Options disponibles :
Existe en : : 380g, 2Kg, 8Kg

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

Descriptif :

Gratin de pommes de terre cuisiné avec des oignons, des **lardons**, du **Reblochon**, de la crème, du sel marin et du poivre blanc bio de Sao Tomé.

Conseils de préparation

Réchauffer votre plat à 180°C pendant 20 minutes.

Valeurs nutritionnelles
Energie 610 kJ soit 146 kcal Matières grasses 8.5 g dont acides gras saturés 4.9 g Glucides 10 g sont sucres 0.9 g Protéines 6.2 g Sel 1.1 g
Ingrédients

Pomme de terre Lardons (poitrine de porc (France), sel) Crème (crème (LAIT), ferments lactiques) Emmental (LAIT) Oignons Reblochon (LAIT cru de vache, sel, ferments lactiques, présure) Frmage à raclette (LAIT pasteurisé, sel, ferments lactiques, présure) Eau Sel de Guérande Armagnac 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