



Jarret de Porc - Précuit

Salmonisé et fumé, pour la cuisine



Sans Lactose



Sans Féculé



Sans Œuf



Sans Gluten

INGREDIENTS

Jarret de porc (87%), eau, sel, destroxe, extrait d'épices, émulsifiants (tri, di, polyphosphate), gélifiant (carraghénane), correcteur d'acidité (citrate de sodium), antioxydant (ascorbate de sodium), conservateur (nitrite de sodium)

LOGISTIC

Poids par pièce: 1,1 Kg. aprox.
Mesure de la pièce: 190 x 125 x 90 mm
Pièces par boîte: 4 unités
Poids par boîte: 4,7 Kg. aprox.
Boîtes par pallet: 112 boîtes

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour: 100 g

Énergie: 115 Kcal / 483 kJ

Lipides: 3,9g

dont saturés: 1,4g

Glucides: 1,1g

dont sucres: 0,6g

Protéines: 19,9g

Sel: 2,6g



DESCRIPTION

Dans MRM, nous présentons notre jarret de porc, précuit pour terminer la cuisson à la maison. Le jarret est une viande très juteuse et maigre, d'excellente qualité, à base de morceaux frais avec peau et os. A cela, nous ajoutons notre saumure particulière et une légère touche de fumée pour finir sa jutosité



AVANTAGES / ATTRIBUTS

- Pour être cuit au goût, avec une grande date de péremption (180 jours)
- Fumé avec du bois de hêtre (bouquet caractéristique)
- Matière première de pièces nobles (Épaule de porc)



CONSOMMATION / ASSOCIATION

Le jarret est l'une des parties les plus juteuses du porc et sur lequel de nombreuses recettes peuvent être appliquées: des traditionnelles allemandes, cuites ou grillées, accompagnées d'une bonne purée de pommes de terre ou "choucroute", en passant par d'autres avec paprika

DLC / MODE DE CONSERVATION ET TRANSPORTS

180 jours (Refrigeré entre 0° et 5°C)