



CUISINE CENTRALE DU PALAIS SUR VIENNE

Rue Pierre Mendes France
87410 Le Palais sur Vienne
Tel : 05 55 35 21 02

Mail : cuisinecentrale@lepalaisurvienna.fr

Dénomination :	Petit salé andouille
Fiche numéro :	546

Grammage Portion en kilogramme : 0,18

Liste des ingrédients	
Produits	Composition
Plat de côte salé	Plat de côte de porc, eau, sel, E250, antiagglomérant : E535, dextrose, antioxydant : E301, sucre, sel, épice, oignon.SAUMURE : eau, sel, E250, antiagglomérant : E535.
Andouille salée	Maigre et gras de porc, chaudins, panses, sel nitrité, oignons, épices naturelles, poivre, ail, persil. Saumure: eau, conservateur: sel nitrité, dextrose, saccharose, sel, épices, antioxygène: E301, conservateur: E252. Boyau naturel.
Épaule 3 D salée ficelée	Plat de côte de porc, eau, sel, E250, antiagglomérant : E535, dextrose, antioxydant : E301, sucre, sel, épice, oignon.SAUMURE : eau, sel, E250, antiagglomérant : E535.

Liste des allergènes	
Produits	Allergènes
Plat de côte salé	Sans allergène
Andouille salée	présence de moutarde et de produits à base de moutarde, anhydrides sulfureux et sulfites
Épaule 3 D salée ficelée	Sans allergène

Informations nutritionnelles pour 100 grammes en gramme	
Energie en kcal	164,33
Graisses	10,20
Dont acides gras saturés	3,87
glucides	0,64
Dont sucres	0,50
Fibres alimentaires	0,00
Protéines	16,71
Sel	1,62