



Confit z jagnięciny



Jagnięcina to mięso niezwykle zdrowe i dające w kuchni mnóstwo możliwości. Jagnięcina jest wyjątkowym mięsem, w sam raz dla amatorów podróży po zakątkach kulinarnych doznań. Jest dzika, niezmienna, wyraźna, i wspaniale łączy się z ziołami jak rozmaryn czy mięta, dzięki czemu można otrzymać wspaniałe kombinacje.

Jagnięcina posolona i gotowana w tłuszczu kaczym, następnie zakonserwowana z całym smakiem i tłuszczem z gotowania.

Gotowe do spożycia - wystarczy podgrzać

Skład: podudzie jagnięce, tłuszcz kaczki i smak z gotowania, Sól.

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu 4-25 °C

Masa netto 1350 g

Wartość odżywcza w100g

Wart. energetyczna 830kj/200kcal

Tłuszcz 20,9g w tym nasycone kwasy tłuszczowe 8,8g

Węglowodany 0,3g

Cukry 0g

Białko 24,5g

Sól 1,5g

Opakowanie zbiorcze: 1350g - karton 6 szt.