



CERVELAS BAYARD

Le cervelas Bayard est une préparation de viande de porc et de cheval finement hachée. Une fumaison lente donne au produit une saveur typique et artisanale.

Disponible en	paquet de 12 pièces (+/- 140 g/pièce)
DLC :	42 jours à la livraison
Conservation :	entre 0 et 4°C
Valeurs nutritionnelles	par 100 g
623 kj	149 Kcal
Protéines	15,3 g
Glucides	4,73 g
Matières grasses :	7,7 g

CERVELAS FUMÉS

Le cervelas fumé est une préparation à base de viande de porc finement hachée. Il est caractérisé par une cuisson et une fumaison lente.

Disponible en	paquet de 8 pièces (+/- 120 g/pièce)
DLC :	42 jours à la livraison
Conservation :	entre 0 et 4°C
Valeurs nutritionnelles	par 100 g
732 kj	175 Kcal
Protéines	12,2 g
Glucides	9,14 g
Matières grasses	9,9 g

CERVELAS «BAYARD»

De cervelas « Bayard » is een bereiding op basis van fijn gemalen varkensvlees en paardenvlees. De cervelas « Bayard » wordt langzaam gerookt waardoor het product zijn typische en artisanale smaak krijgt.

Verkrijgbaar in	pakjes van 12 stuks (+/- 140 g/stuk)
UHT :	42 dagen bij levering
Bewaren :	tussen 0 en 4°C
Voedingswaarden	per 100 g
623 kj	149 Kcal
Proteïnen	15,3 g
Suikers	4,73 g
Vetten	7,7 g

GEROOKTE CERVELAS

De gerookte cervelas is een bereiding op basis van fijn gemalen varkensvlees. De kooktijd en de langzame rookprocedure geven aan dit product zijn karaktervolle smaak.

Verkrijgbaar in	pakjes van 8 stuks (+/- 120 g/stuk)
UHT :	42 dagen bij levering
Bewaren :	tussen 0 en 4°C
Voedingswaarden	per 100 g
732 kj	175 Kcal
Proteïnen	12,2 g
Suikers	9,14 g
Vetten	9,9 g