NOS CARPACCIOS

CARPACCIO DE BŒUF MARINADE HUILE D'OLIVE & BASILIC

Poids net : 190 g
2 personnes

INGRÉDIENTS

Viande bovine 81% (origine France), huile d'olive vierge extra 7,8%*, huile de colza, eau, jus de citron concentré, sel, basilic 0,1%, épices.
*pourcentage exprimé sur 100g de produit fini

Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coques, lait, sulfite, moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	841 kJ / 202 kcal
Matières grasses	14,0 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	19 g
Sel	0,45 g

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le carpaccio est une spécialité italienne. Il s'agit de viande de bœuf crue et coupée très finement, assaisonnée le plus souvent avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.

NOS CONSEILS

À consommer dès ouverture.
À conserver entre 0°C et 4°C.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :
service.consommateurs@bigard.fr

NOS CARPACCIOS

CARPACCIO DE BŒUF MARINADE AU PESTO ROUGE

Poids net : 190 g
2 personnes

INGRÉDIENTS

Viande bovine 81% (origine France), eau, huile de colza, huile d'olive vierge extra 2,4%*, basilic 1,3%, poudre de tomate 0,9%, jus de citron issu de concentré (conservateur : disulfite de potassium), fromage Parmigiano Reggiano 0,6% (LAIT de vache cru, sel, présure), ail, sel, arôme (LAIT), poivre, conservateur : sorbate de potassium. * pourcentage exprimé sur 100g de produit fini

Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coques, sulfite, moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	652 kJ / 156 kcal
Matières grasses	8,9 g
dont acides gras saturés	1,5 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	19 g
Sel	0,41 g

LE SAVIEZ-VOUS ?

La recette du pesto rouge est simple ! Il vous suffit de remplacer le basilic du pesto verde par des tomates séchées. Attention, ajoutez néanmoins quelques feuilles de basilic pour conserver ce goût si particulier du pesto.

NOS CONSEILS

À consommer dès ouverture.
À conserver entre 0°C et 4°C.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :
service.consommateurs@bigard.fr

NOS CARPACCIOS

CARPACCIO DE BŒUF AU PARMESAN MARINADE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

Poids net : 190 g
2 personnes

INGRÉDIENTS

Viande bovine 81% (origine France), huile de colza, huile d'olive, Parmesan 3,6% (LAIT de vache, sel, présure animale), vinaigre de vin rouge au jus de framboise 2,2% (vinaigre de vin rouge, jus de framboise 0,7%, arôme, conservateur : acide de sodium (SULFITE)), eau, vinaigre de vin rouge (conservateur : acide de sodium (SULFITE)), sel, épice, épaississant : gomme xanthane).

Fabriqué dans un atelier qui utilise : fruits à coques, moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	677 kJ / 162 kcal
Matières grasses	9,1 g
dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	< 0,5 g
dont sucres	< 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	20 g
Sel	0,42 g

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Parmesan ou "Parmigiano Reggiano" est un fromage AOP au lait de vache originaire du sud de l'Italie.

NOS CONSEILS

À consommer dès ouverture.
À conserver entre 0°C et 4°C.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :
service.consommateurs@bigard.fr

NOS CARPACCIOS

CARPACCIO DE BŒUF AUX NOISETTES MARINADE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

Poids net : 190 g
2 personnes

INGRÉDIENTS

Viande bovine 81% (origine France), huile de colza, éclats de NOISETTES 3,1%, huile de NOISETTES 2,3%, vinaigre balsamique 1,6% (vinaigre de vin, moût de raisin concentré, colorant : caramel au sulfite d'ammonium (SULFITES)), sel, NOISETTES en poudre 0,3%, eau, pulpe d'échalotes, sucre, poivre.

Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait, moutarde.

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie	893 kJ / 215 kcal
Matières grasses	15,0 g
dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	0,9 g
dont sucres	0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	19 g
Sel	0,59 g

NOS CONSEILS

À consommer dès ouverture.
À conserver entre 0°C et 4°C.

Si vous avez une question, n'hésitez pas à joindre notre service consommateurs à l'adresse mail suivante :
service.consommateurs@bigard.fr