



Le K'mitch

Différentes saveurs

Ingrédients : association de viandes de bœuf et porc, bouillon de bœuf, condiments et épices.

Cuisson et conseils : 7 à 8 minutes à cuire à cœur, vous pouvez les faire à la poêle, au four, au barbecue ...
Un délice servi avec du pain & moutarde

13.79 TTC/Kg
14.48 TTC/Kg livré



Quel que soit votre moyen de cuisson **ne pas ajouter de matière grasse.**

Étape 1 : enlever le film, et humidifiez-vous les mains.

Étape 2 : renverser les K'mitch dans votre main.

Au barbecue : mettre les K'mitch sur la grille, les tourner régulièrement avec une palette, Astuce : si la flamme vient sur le K'mitch, verser un peu de bière dessus.

Cuisson au four : faire chauffer le four à 200°, disposez de l'eau dans le bac de rétention, puis une fois le four chaud mettre les K'mitch sur la grille sans papier.

A la poêle : Mettre votre poêle sur le feu, ou la plaque, les mettre à chaud, disposer les K'mitch et bien saisir, diminuer la température du feu et laissez cuire à feu doux 7 à 8 minutes.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g

Energie 964kj / 233 Kcal ; matières grasses 23 gr, acides gras saturés 9.3 gr, glucides 1,2, dont sucre 0, Fibre alimentaires 0, protéines 18 gr, sel 1,6 gr.

NE PAS AJOUTER DE SEL.

A consommer **cuit à cœur**

K'mitch et une marque déposée.

*Pensez au tri !
Barquette et film à
jeter*