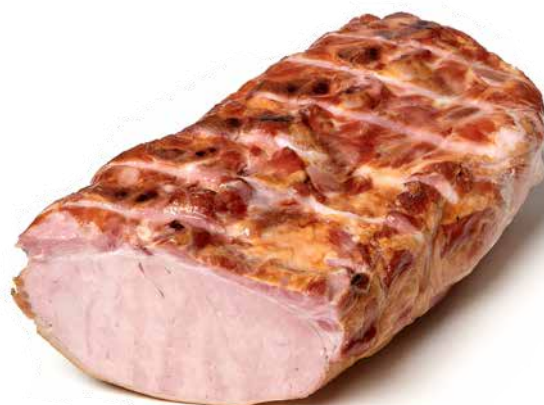




3 kg



# CASSELERRIB CÔTE KASSLER

## ONTDEK

De varkensrib wordt gekruid, gepekeld en daarna langzaam gegaard, waardoor het een malse structuur krijgt. Heerlijk zowel bij stoofpotgerechten en stamppotten (opgewarmd), als in plakken, geserveerd als broodbeleg (koud). Ideaal bij zuurkool.

## INFO

**Allergenen**  
melk

## DÉCOUVREZ

La côte de porc est assaisonnée et marinée, puis cuite lentement, ce qui lui donne une structure tendre. Se mange réchauffé ou en ragoûts. Servi froid coupé en tranches, comme garniture de pain. Excellent avec une choucroute.



## INFO

**Allergènes**  
lait

930004



scan me