NECTARYS

Terrine de Saint-Jacques

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Terrines

Réf. : 50TR30

Terrine à base de noix de Saint-Jacques et poissons (saumon et poisson blanc)

Ingrédients :

Filets de **poisson** blanc, saumon (**poisson**), huile de tournesol, carotte, eau, **oeuf**, noix de St Jacques (**mollusque**) (5%), poireau, vin blanc, protéines de **lait**, sel, amidon modifié de maïs, poivre.

Suggestion : Avec une salade et des toasts

Mode d'emploi : Mettre au frais 3 heures avant de servir. Pour démouler, écarter les bords en appuyant sur le fond. Couper des tranches fines et présenter à votre convenance.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. DDM :18 mois à température ambiante. Produit fabriqué en France

Dosage : Terrine de 1Kg soit environ 22 rations de 45 grammes.

Conditionnement : Barquette plastique de 1Kg. Carton de 4 barquettes.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

	Pour 100g
Energie	235 kcal 971 kJ
Matières grasses	21,4 g
dont acides gras saturés	2,5 g
Glucides	2 g
dont sucres	1 g
Protéines	8,2 g
Sel	1,7 g

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

Tél. 02 41 57 15 15
http://www.nectarys.com
contact@nectarys.com