

Terrine de Canard sans sel ajouté

Spécial Santé - Plats - Accompagnements - Entrées sans sel ajouté

Réf. : 50TRS40

Terrine à base de canard et autres produits.

Ingrédients :

Gras de porc, canard 35% (maigre et foie), foie de volaille, oignon, protéine de pois, farine de **moutarde**, poudre de **lait**, stabilisants: chlorure de potassium, épices et aromate, dextrose de blé, sucre

Suggestion : En entrée, 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 DLUO : DDM : 18 mois à température ambiante. A conserver à l'abri des fortes variations de température. Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

Dosage : Prêt à l'emploi.

Conditionnement : Barquette plastique de 450g. Carton de 10 barquettes.

Analyse nutritionnelle :

	Pour 100 g
Energie	340 kcal 1418 kJ
Matières grasses	29,9 g
dont acides gras saturés	8,7 g
Glucides	1,8 g
dont sucres	1 g
Protéines	15,8 g
Sel	0,16 g

Autres parfums :

