

Maquereaux au vin blanc 4/4

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Produits de la mer

Réf. : 50CO56

Conserve de filets de maquereaux au vin blanc

Ingrédients : Filets de maquereaux scomber scombrus (72%), eau, vinaigre d'alcool, vinaigre, vin blanc (10% de la marinade), sel, arômes naturels. - Allergènes majeurs : poisson - Absence d'OGM.

Suggestion : Préparation d'entrées ou de plats froids.

Mode d'emploi :

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 3 ans à température ambiante, après la date de fabrication.

Dosage : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Boite métallique sertie Conserve 1/1P. Poids net total : 649g. Poids net égoutté : 402g

Valeurs nutritionnelles moyennes :

| | Valeur énergétique | Protéines | Glucides | Lipides |
|-----------|--------------------|-----------|----------|---------|
| Pour 100g | 897 Kj / 215 kcal | 20 g | 1 g | 15 g |

Autres parfums : Disponible en 3/1

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