

## Terrine de Saumon fumé aux Petits Légumes

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Terrines

Réf. : 50TR40

**Terrine à base de saumon fumé et des légumes**

**Ingrédients :**

Saumon (42,5% dont 12,5% fumé) ( **poisson**), eau ,carotte 12%, huile de tournesol, petits pois 10%, **ufs**, cognac (arôme naturel), sel, amidon transformé de maïs, protéines de **lait** (traces possibles de **soja**), poivre.

**Suggestion :** Avec une salade et des toasts

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

**Conservation :** A conserver à l'abri des fortes variations de température. Après l'ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement. 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

245 kcal

Energie

1013 kJ

Matières grasses

21,4 g

dont acides gras saturés

2,7 g

Glucides

2,4 g

dont sucres

1,3 g

Protéines

9,9 g

Sel

1,16 g

**Autres parfums :**

