

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

235 kcal

971 kJ

Energie

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 :

