

Pâté de campagne



INGRÉDIENTS :

Gras et viande de porc, 30% foie de porc, cognac, **lait**, gelée, protéine de **lait**, assaisonnement

CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe, en morceau sous-vide, en barquette de 1 tranche

PRIX MAGASIN :

- à la coupe : 11,60 €/kg
- en morceau sous-vide : 6,90 €/kg
- en barquette : 11,60 €/kg

Produit fait maison : fabrication française

OGM & ALLERGÈNES :

Ce produit ne contient pas d'ingrédients, d'additifs ou d'arômes issus d'OGM. Il n'est donc pas soumis à l'étiquetage, conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.

Allergène : lait

VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1461 kJ et 352 kcal
Matières grasses	29 g dont 11 g acides gras saturés
Glucides	3,7 g dont sucres 0,9 g
Protéines	19 g
Sel	3,1 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de
dégustation



A l'apéritif : le pâté de campagne sera idéal sur des tranches de pain de campagne grillé.

En entrée : proposer le pâté de campagne dans une salade méli-mélo d'endives, de tomates assaisonnées d'huile de noix, de vinaigre de cidre et de persil.