



FICHE TECHNIQUE

Terrine de foie campagnarde aromatisée au Cognac



INGRÉDIENTS :

Viande et gras de porc (France), 30% de foie, lait, protéine de lait, sel, poivre, gelée, cognac.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Conserve de 180 g et 380g

PRIX MAGASIN :

- Conserve de 180g : 5,50€ unité
- Conserve de 380g : 6,20€ unité

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.

Allergènes : 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 d'acides gras saturés
Glucides	3,7 g dont sucres 0,9 g
Protéines	19 g
Sel	3,1 g

TEMPERATURE DE CONSERVATION :

Avant ouverture : conserver à température ambiante.

Après ouverture : conserver entre 0 et 8° et à consommer dans les 24 heures.



Nos conseils de dégustation



Tartiner la terrine sur des toasts ou sur du pain grillé

Se sert à l'apéritif ou en entrée de votre repas