



FICHE TECHNIQUE

Terrine de lièvre



INGRÉDIENTS :

Viande et gras de porc (France), 20% de lièvre, protéine de **lait**, sel, poivre, gelée, madère.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Conserve de 150 g

PRIX MAGASIN : 5,50€ 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	1 625 kJ et 392 kcal
Matières grasses	37 g dont 14 g d'acides gras saturés
Glucides	< 0,5 g dont sucres < 0.5g
Protéines	15 g
Sel	0,4 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