

## Pâté en croûte

### INGRÉDIENTS :

Viande de porc et dinde, gelée, bouillonceau, vin blanc, sel, madère, conservateur E250, aromate dont céleri, arôme naturel, volaille, gélatine porcine, foie de poulet, 9% gras de porc, eau, champignon noir, blanc d'**œuf**, pistache 3%, amidon de riz rancio, **œuf**, lactoprotéine, cognac, protéine de **blé**, aromate, **lait**, sirop glucose, épices, sucre, colorant E120, marc de bourgogne, graisse de canard, antioxygène E300



### CONDITIONNEMENT :

Disponible en barquette de 2 tranches

### PRIX MAGASIN :

21,25 €/kg

Recette 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 : gluten, lait et œuf

### VALEURS ENERGETIQUES NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g:

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE	UNITÉ DE MESURE (pour 100g)
Energie	1264 kJ et 304 kcal
Matières grasses	21 g dont 7,5 g acides gras saturés
Glucides	19 g dont sucres 1,3 g
Protéines	9 g
Sel	1,8 g

### TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



**En entrée** : servir le pâté en croûte avec une salade de sucrine (croquante) et des croutons grattés à l'ail.