

Terrine de campagne aux châtaignes des Cévennes



INGRÉDIENTS :

Viande et gras de porc (France), 30% de foie, liqueur de châtaigne, châtaigne des Cévennes, **lait**, protéine de lait, sel, poivre, ail, gelée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Conserve de 180 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	1273 kJ et 308 kcal
Matières grasses	27 g dont 10 g d'acides gras saturés
Glucides	4,4 g dont sucres < 0.5 g
Protéines	11 g
Sel	2,9 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