

## Terrine au Saint Nectaire AOP



### INGRÉDIENTS :

Gorge de porc 38%, foie de porc 27%, Saint Nectaire AOP 14% (lait pasteurisé, sel, ferments **lactiques**, présure) gras dur de porc 13.5%, **lait**, **œuf**, sel, farine de **blé**, poivre. Viandes de porc origine France.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES :

Conserve de 180 g

**PRIX MAGASIN** : 5,50€ unité

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	1807 kJ et 437 kcal
Matières grasses	41 g dont 17 g d'acides gras saturés
Glucides	4 g dont sucres 0 g
Protéines	12 g
Sel	1,9 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