

## Pâté de campagne



### INGRÉDIENTS :

Gras et viande de porc, 30% foie de porc, cognac, **lait**, gelée, protéine de **lait**, assaisonnement

### CONDITIONNEMENT :

Disponible à la coupe, en morceau sous-vide, en barquette de 1 tranche

### PRIX MAGASIN :

- en morceau sous-vide : 7,90 €/kg
- en barquette : 12,10 €/kg

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.

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

### TEMPERATURE DE CONSERVATION :

A conserver entre 0° et 4°c



Nos conseils de  
dégustation



**A l'apéritif** : le pâté de campagne sera idéal sur des tranches de pain de campagne grillé.

**En entrée** : proposer le pâté de campagne dans une salade méli-mélo d'endives, de tomates assaisonnées d'huile de noix, de vinaigre de cidre et de persil.