

Les allergènes en un clin d'œil !

- Filet de carpe
- Beurre
- Vin blanc (St-Véran)
- Protéines de lait

Rillettes de Carpe (fumée) au Saint-Véran

Poids net :
140g



Ingrédients : **filet de carpe** de la Dombes 44%, **beurre**, **St Véran «les Climats »** du lycée de Davayé 7%, échalotes, **protéines de lait**, sel

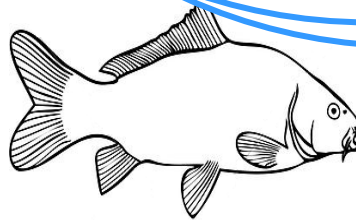
A consommer de préférence avant : 3 ans
A conserver à température ambiante

Spécificité du produit :

Notre atelier utilise uniquement des carpes pêchées dans les étangs de la Dombes.

Toutes nos rillettes de poisson sont élaborées avec du beurre.

La recette utilise parfois une partie du poisson fumé au bois de hêtre par nos soins



Ce produit est une conserve :

Durabilité Minimale : 3 années
Après ouverture : 1 semaine au réfrigérateur.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

Energie

249kcal
(1012kj)

Protéines

15,6g

Glucides

1,3g

Dont sucre

0,3g

Lipides

20,0g

*Dont AGS**

13,8g

Sel

2,9g

*Acides Gras Saturés

Conseils d'utilisation :

- A l'apéritif tartiné sur pain ou toast,
- en entrée avec une salade verte.

Recommandation : à servir frais.

