

Fiche Technique

TERRINE SAINT JACQUES AU MUSCADET 1.6KG

Code	Date	Type	UC	Poids
OC1010	01.07.2020	FRAIS	PC	1.6KG



Description :

Préparation à base de poisson blanc et St Jacques

Ingrédients :

Poisson blanc* 24%, chair de **Saint Jacques** ** 15%, blanc d'**oeuf** , huile de colza, **crème** fraîche, surimi base (dont **cabillaud** , sucre), eau, fécule de pomme de terre, carottes, **oeufs** entiers et blanc d'**oeuf** déshydraté, muscadet 1.3% (alcool), sel, **lactose** , persil, arômes (**lactose** , **poisson** , **crustacé** , **mollusque**), protéines de **lait** , gélifiants : E412, E415, E410, dextrose, antioxydant : E301. Décors 9% : eau, gelée (dextrose, épaississants: E407, E410, E440, E418, E508, stabilisant : E263), algues, décor gélifié (eau, colorant : E160c, gélifiant : E401, stabilisant : E516, émulsifiant : E450iii, conservateur E202, antioxydant : E330).

*Pollachius virens (FAO27 ou Molva molva (FAO 27) ou Gadus morhua (FAO 27)

**Chlamys opercularis (Iles Féroé)

Utilisation :

A déguster en entrée froide (accompagné d'une salade verte), en entrée chaude (réchauffée au micro onde, four vapeur ou en plat principal (accompagné de légumes)

DLC	Conservation	Après ouverture
14 JOURS	0° à 4°C	A consommer dans les 24h après ouverture

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	686KJ / 165Kcal
Matières grasse	12.00
dont acides gras saturés	3.30
Glucide	6.00
dont sucres	2.60
Fibres	
Protéines	8.50
Sel	1.20

Allergènes Majeurs :

Poisson, Saint Jacques, œufs, crème, lactose, lait , mollusques, crustacés.
Produit élaboré dans un atelier qui utilise moutarde, gluten, sésame.