



Rillettes de poisson

Description :

Rillettes de truite à l'échalote :

Les rillettes de truite au muscadet et à l'échalote sont élaborées à partir de truites bio élevées dans le lac de Montbel près des Pyrénées.

Rillettes de saumon à l'aneth :

Les rillettes de saumon à l'aneth sont élaborées à partir de saumon (50%), et de saumon fumé (15%) bio élevés en Bretagne

Ingrédients :

Chair de truite (65%)*, crème fraîche*, beurre*, échalote (6,5%)*, muscadet, jaune d'œuf*, ail*, amidon de manioc*, lait en poudre*, sel de Guérande, fécule de riz*, gomme xanthane, poivre*.**

* Produit issu de l'Agriculture Biologique

**à base de raisins issus de l'Agriculture Biologique

Chair de saumon (50%)*, saumon fumé (15%)*, crème fraîche*, échalote*, beurre*, muscadet, jaune d'œuf*, aneth* (1,3%), ail*, amidon de manioc*, lait en poudre*, sel de Guérande, fécule de riz*, gomme xanthane, poivre*.**

* Produit issu de l'Agriculture Biologique

**à base de raisins issus de l'Agriculture Biologique

Date Limite d'Utilisation Optimale :

24 mois à la date de fabrication

15 mois minimum à réception

A conserver à température ambiante.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.



Mode d'emploi :



✓ Produits tartinables ou à toaster sur du pain nature ou grillé.



Type	Code barre	Poids net	Poids Brut	Emboîtement	Colisage	Palettisation
Verrine operculée Truite	3176800 030817	90g	200g	Par 6 verrines	1 plateau	20 couchesx24 plateaux = 2880 verrines
Verrine operculée Saumon	3176800 030800					

Valeurs Nutritionnelles moyennes

Intérêts diététiques

Truite :

Protides : 14g

Lipides : 8g

Glucides : 3g

Energie : 205kcal

Saumon :

Protéines : 14g

Lipides : 8g

Glucides : 3g

Energie : 205kcal

Valeurs approximatives pour 100g de produit.

☞ matières premières issues de l'agriculture biologique
☞ garanties **sans OGM et sans traitement d'ionisation**

Informations :

Rillettes de truite à l'échalote :

Etant donné que la truite est un carnassier supérieur, son alimentation est essentiellement constituée d'huile et de farines de poissons issus de pêche de poissons sauvages. Le reste de l'alimentation est constitué de végétaux provenant de l'agriculture biologique. De plus, la distribution manuelle permet de répondre parfaitement à la demande du poisson et d'éviter tout gaspillage préjudiciable à l'environnement.

Rillettes de saumon à l'aneth :

Les poissons évoluent dans un site d'élevage en pleine mer garantissant un brassage et un renouvellement permanent de l'eau. Une durée minimale d'élevage en mer interdit toute croissance rapide du poisson. Leur alimentation correspond aux exigences de l'agriculture biologique, sans traitement ni auxiliaire de fabrication ou facteur de croissance. Le saumon Bio de Bretagne a une couleur de chair naturellement clair en raison d'une alimentation n'utilisant aucun colorant ni additif.

