

Date : 10/11/25

MENU

Entrée : pâté de foie

plat : Merlu dernière

Légumes : coquille au Beurre

Fromage : Samos

Dessert : Banane

Origine de la viande

lieu de naissance : /

lieu d'élevage : /

lieu abattage : /

élaboré en : /

origine : france

**CREME FOIE 1/2 LUNE 2.1KG
AVEC BARDE**

Ingrédients: Gras de porc, foie de porc (24%), eau, blancs d'OEufs, oignons, fécule de pomme de terre, sel, poudre de LAIT, farine de BLE, poivre, antioxydant: érythorbate de sodium, conservateur: nitrite de sodium.
Décor: barde reconstituée (émulsion de gras et protéine de porc (eau, gras et protéine de porc), gélifiant: E401, sel, conservateur: E267), gelée (eau, gélatine de porc, sel, colorant: E150a). Traces de FRUITS A COQUE.
A consommer rapidement après ouverture.

**CREME FOIE 1/2 LUNE 2.1KG
AVEC BARDE**

A conserver entre 0°C et +4°C.
EMB22136A

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g	
Energie (kJ)	1246
Energie (kcal)	301
Matières grasses (g)	27,2
Dont saturées (g)	9,6
Glucides (g)	3,2
Dont sucres (g)	1,0
Protéines (g)	10,9
Sel (g)	1,7

A CONSOMMER JUSQU'AU
17/11/25

LOT N°
01393566

Poids net :

2,100 Kg

