

Date: 28/4/26

MENU

Entrée: pâté de campagne label rouge

plat: poisson menuisé

Légumes: carotte vichy

Fromage: /

Dessert: Yaourt sucré

Origine de la viande

lieu de naissance :

lieu d'élevage :

lieu abattage :

élaboré en :

origine :

JEAN FLOCH

Label Rouge

DÉCRET DU 05.01.07

Homologation n° LA 04/10

Service Consommateurs:
Les Fermiers d'Argoat - Espace Kerata -
18 rue du Sabot - 22440 PLOUFRAGAN
À consommer rapidement après ouverture
Fabriqué par SAS BERNARD - BP 20111 -
56501 Locminé Cedex.

Caractéristiques certifiées:
- Recette traditionnelle
- Préparé avec des foies de
porc frais

**PÂTE DE CAMPAGNE SUPÉRIEUR
PETIT MOULE - LABEL ROUGE**

Ingrédients : viande et gras de porc, tête de porc, cœur de porc, pouenne de porc, eau,ignons frais, sel, époules de pomme de terre, épices, sucre, antioxydant : acide ascorbique, crépine de porc, colorant : caramel ordinaire.

CONDITIONNE SANS VIDE

Valeurs nutritionnelles pour 100 g: Energie : 1079 kJ ou 282 kcal. Matières grasses : 24 g dont acides gras saturés : 9 g. Glucides : 3 g dont sucres : 1,5 g. Protéines : 16 g. Sel : 1,5 g.

PÂTE DE CAMPAGNE SUPÉRIEUR
A CONSOMMER JUSQU'AU : 30/04/26
FR 56.140.006 CE

LOT 0924240313

A CONSOMMER JUSQU'AU :
30/04/26

CONDITIONNE 02/04/26
LOT 0924240313
Poids net 1,332kg

FR 56.140.006 CE

A CONSERVER ENTRE 0°C ET +4°C