



Dénomination produit	Rillettes de Langoustines - 90g - Ces Rillettes sont réalisées à partir de Langoustines pêchées en pleine saison dans l'Atlantique Nord-Est, au large des côtes bretonnes et normandes. Elles sont sélectionnées à la criée à moins de 80 km de l'atelier de Julien, notre producteur. Pour sublimer ce crustacé à la chair très délicate (et éviter une texture farineuse), nous avons veillé à sa juste cuisson. Un moyen de préserver les fibres de cette star des plateaux de fruits de mer. Associée à la crème fraîche bio, nos rillettes de langoustine sont élégantes et particulièrement fondantes à la dégustation.
Marque	SUPERPRODUCTEUR
EAN	3760243071195
Conditionnement	130 mL

RECETTE

Ingrédients	Langoustine (nephrops norvegicus, origine Atlantique Nord-Est) 40%, églefin (melanogramus aeglefinus, origine Atlantique Nord-Est), crème fraîche* , sel, poivre*, gélifiant : agar agar*. *Issu de l'agriculture biologique. Contient 34,74% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
Allergènes	Crustacés - Poisson - Lactose - traces possibles de moutarde
Conditions de stockage	Température ambiante. Eviter les chocs thermiques
Conservation après ouverture	3 jours au frais après ouverture
DDM (Date de Durabilité Minimale)	36 Mois
Région de production	Finistère (29)
Origine de l'ingrédient phare	Finistère (29)

Spécificités produits et Labels	Sans porc, Sans gluten, Sans oeufs, Sans levures B-Corp, Ecocert (pour le poisson)
--	---

INFORMATIONS LOGISTIQUES

	Produit	Colis	Palette
Poids brut	210.0 g	2000.0 g	0.0 g
Poids net	90.0 g	0 g	0.0 g
Poids net égoutté (si nécessaire)	90.0 g	0 g	0.0 g
Dimensions (cm)	-	21,5x29,5x7,5	120x80x130
Nb de produits		12	960
Nb de colis			80

VALEURS NUTRITIONNELLES

Pour 100g

Énergie (kcal)	161.000000000
Énergie (kj)	669.000000000
Matières grasses (g)	11.2 g
Dont acides gras (g)	7.7 g
Glucides (g)	1.1 g
Dont sucre (g)	1.0 g
Protéines (g)	13.7 g
Sel (g)	0.8 g

PAIRING BOISSON

La fraîcheur de nos Rillettes de Langoustines se marie idéalement avec un vin blanc frais légèrement doux ou avec un tonic