



Rillettes de moules

— au safran Bio —

Pêche durable et de saison

La moule Bio est une moule **naturelle** bénéficiant d'une densité de 30% de moins qu'une moule traditionnelle ce qui la rend **plus charnue**. Le **label Bio** garantit que les moules sont issues d'une **eau de mer qualitative**, respectant un cahier des charges.

AMBROISIE confectionne des **rillettes de moules au safran Bio** élaborées à partir de **moules de bouchot bio**, issues des îles de Chausey (50), du mytilculteur Lesouquet.

Le **safran Bio** est produit par Lauriane Gouyon situé en **Gironde (33)** sur la commune de Nérigean.

Cette spécialité iodée permettra d'**apprécier les moules** sous une forme différentes, et de découvrir à travers son goût une belle longueur en bouche.

Conseils de dégustation : Dégustez ces rillettes bien fraîches sur les toasts bio AMBROISIE aux graines de lin ou du pain grillé avec une éventuelle pincée de fleur de sel. Ces rillettes peuvent également servir de base pour aromatiser des sauces chaudes ou froides.

Ingrédients : Chair de moules* (50%), vin blanc*, crème*, échalotes*, ail*, amidon de maïs*, carraghénanes, safran* (0.02%).

(*ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique)

Allergènes : Moules, sulfites, lait.

Conservation : Dans un endroit frais et sec. Veillez à les placer au réfrigérateur avant leur dégustation. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

Verrine : 90g

DLUO garantie : 4 ans

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie: 559 KJ (134Kcal), Matières grasses: 8,8g (dont acides gras saturés: 5,9g), Glucides: 7,3g (dont sucres: 1,4g), Protéines: 6,2g, Sel: 0,53g.