

Terrine de Bonite

au chorizo et tomates confites BIO

Pêche sauvage et de saison



La Bonite est un poisson dont le nom dérive de l'italien « bonito » qui signifie **bon**. Il est caractérisé par son goût fortement apprécié de sa chair. Il est vif et non menacé, **sa pêche fait partie des pêches dites « sportives »**.

AMBROISIE a confectionné une terrine de bonite au chorizo et aux tomates confites Bio...

Cette terrine est élaborée à partir des **filets frais** de bonites issus du Golfe de Gascogne, la criée actuelle est Arachon (33).

Cette recette réveillera les gastronomes grâce au **chorizo** issu de porc bio **et ses tomates confites** dans l'huile d'olive qui forment un bel accord de dégustation.

Conseils de dégustation : Dégustez cette terrine fraîche sur des toasts de pains grillés. Cette terrine peut également servir de base pour agrémenter des pâtes ou du riz.

Ingrédients : filets de bonite (50%), crème*, eau, huile d'olive*, chorizo* (10%), tomates séchées* (10%), amidon de maïs*, basilic*, ail*, sel, carraghénane.

*49% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson, lait.

Conservation : Dans un endroit frais et sec. Veuillez 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 : 994 KJ (239Kcal), Matières grasses : 17g (dont acides gras saturés : 6.5g), Glucides : 6.8g (dont sucres : 3.6g), Protéines : 14g, Sel : 1,3g.