



Rillettes de maquereaux

à l'aneth et aux aromates BIO

Pêche sauvage et de saison



Le **maquereau**, nommé le *Scomber scombus*, est un poisson d'eau salée appartenant à la même famille que le thon. C'est un poisson gras, non menacé qui peut être **consommé toute l'année**.

AMBROISIE a confectionné des rillettes de maquereaux à l'aneth et aux aromates Bio...

Les rillettes sont élaborées à partir des filets de **maquereaux frais** issus de la mer du nord ou du golfe de Gascogne suivant les courants.

Cette recette étonnante ravira les gastronomes grâce à **l'onctuosité, la fraîcheur et la vivacité** de sa saveur mythique.

Conseils de dégustation : Dégustez ces rillettes bien fraîches sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron. Ces rillettes peuvent également servir de base pour aromatiser des sauces chaudes ou froides, ou se marier parfaitement à du riz.

Ingrédients : Filets de maquereaux (50%), vin blanc*, crème*, moutarde aux aromates* (20%), aneth* (1%), sel marin, carraghénanes, amidon de maïs*.

*49 % des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson, lait, sulfites.

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 : 769 KJ (185Kcal), Matières grasses : 14g (dont acides gras saturés : 6,5g), Glucides : 5,3g (dont sucres : 1,6g), Protéines : 9,3g, Sel : 1,4g.



AMBROISIE
• conserverie •