



Rillettes de mules

à la moutarde et à l'estragon BIO

Pêche durable et de saison

Le mule ou mulet est un poisson à la chair blanche et fondante. Il n'est pas menacé et fait partie des poissons **les moins pollués** ; le mulet peut être consommé sans crainte et sans risque pour la **biodiversité**.

AMBROISIE a confectionné des rillettes de Mules à la moutarde et à l'estragon Bio...

Ces rillettes sont élaborées à partir des **filets frais** de mules blancs ou noirs suivant la pêche issue du Golfe de Gascogne.

Cette recette **gourmande** étonnera les gastronomes grâce à **l'onctuosité, la fraîcheur et la découverte** éventuelle du mule.

Conseils de dégustation : Dégustez ces rillettes bien fraîches sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron ou une goutte de vinaigre de vin balsamique. Ces rillettes peuvent également servir de base pour aromatiser des sauces chaudes ou froides, comme vos recettes de beurre blanc, ou mayonnaise.

Ingrédients : filets de mules (50%), crème*, eau, vinaigre d'alcool*, moutarde en grains* (13%), sucre*, estragon* (1%), échalotes*, ail*, sel, carraghénanes, amidon de maïs*.
*49% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson, 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 : 586 KJ (140Kcal), Matières grasses : 8,8g (dont acides gras saturés : 5,1g), Glucides : 5,1g (dont sucres : 1,4g), Protéines : 9,7g, Sel : 1,4g.