



Sardines Millésimées

à l'huile d'olive de France BIO

Pêche durable et de saison

La sardine (*Sardina pilchardus*) fait partie d'une espèce de poissons à la **chair blanche et fondante**. Elle n'est **pas** considérée comme **menacée**, en revanche sa population s'amenuise, dûe à la pêche de masse. Elle est moins abondante qu'au début du siècle. La régression des sardines a des effets sur les réseaux trophiques et la structure des écosystèmes.

AMBROISIE a confectionné des sardines millésimées à l'huile d'olive de France Bio. Ces sardines sont préparées à partir **des filets de sardines frais** issus du golfe de Gascogne (Bretagne).

Cette recette confite étonnera les fins-gourmets grâce à l'huile d'olive vierge extra de France Bio du domaine des Bastidettes à Arles (13).

Conseils de dégustation : Dégustez ces sardines à l'apéritif sur des toasts de pains grillés. Ces sardines peuvent également servir de base pour une entrée accompagnée d'une salade verte en y ajoutant l'huile d'olive contenu dans la boîte.

Ingrédients : 4/5 sardines, huile d'olive vierge extra de France, sel marin.

*49% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson.

Conservation : Dans un endroit frais et sec. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer 2 jours après ouverture.

Boîtes: 115g

DLUO garantie : 4 ans minimum

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie : 916 KJ (220Kcal), Matières grasses : 15g (dont acides gras saturés : 3.6g), Glucides : 0g (dont sucres : 0g), Protéines : 21g, Sel : 0,90g.



AMBROISIE
• conserverie •