



Rillettes d'huîtres

— Bio —

Pêche durable et de saison



L'**huître Bio** est une huître **naturelle** puisque la reproduction se fait par captage naturel. Le **label Bio** garantit que les huîtres ne sont pas triploïdes.

AMBROISIE a confectionné des **rillettes d'huîtres Bio** élaborées à partir d'huîtres Bio N°0 ou 1, issues de Charente Maritime. Nous travaillons avec la maison GEAY fondée en 1874.

L'élevage et la culture de leurs huîtres nécessitent une grande patience et une **attention particulière** au fur et à mesure de leurs développements. Il faut entre trois et cinq années, et plus d'une cinquantaine de manipulations, pour obtenir une huître GEAY Bio.

Fig. 4

Cette spécialité iodée permettra à certains d'**apprécier l'huître** sous une forme différente, et pour d'autres de la découvrir.

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, comme vos recettes de beurre blanc, ou mayonnaise.

Ingédients : Chair d'huîtres* (50%), crème*, jus de citron*, échalotes*, poivre vert*, carraghénanes, amidon de maïs*.

Allergènes : Huitres, 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 : 493 KJ (118Kcal), Matières grasses : 7,8g (dont acides gras saturés : 5,1g), Glucides : 7,4g (dont sucres : 1g), Protéines : 4,3g, Sel : 0,86g.