



# Terrine de seiches

au jambon et piment d'Espelette AOP BIO

Pêche sauvage et de saison

La seiche est un mollusque de la famille des céphalopodes. Présente dans le golfe de Gascogne, c'est un produit **consommable toute l'année**. Son odeur iodée, sa **saveur délicate** et sa **texture moelleuse** permettent d'apprécier le goût unique de la seiche .

AMBROISIE a confectionné une terrine de seiches au jambon et piment d'Espelette AOP Bio de la maison Biperenia (64).

Cette terrine est élaborée à partir de **seiches fraîches** issues du bassin d'Arcachon, de la criée de la Cotinière (17) ou du golfe de Gascogne en fonction des productions.

Cette recette revitalisera les gastronomes grâce à **l'onctuosité, la fraîcheur et l'authenticité** de sa saveur Basque.

**Conseils de dégustation** : Dégustez cette terrine bien fraîche sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron, ou également en entrée avec une salade type roquette. Elle peut également servir de base pour aromatiser des sauces chaudes ou froides, comme vos recettes de beurre blanc ou mayonnaise.

**Ingrédients** : Seiches (50%), crème\*, eau, vinaigre d'alcool\*, jambon\*, ail\*, oignons\*, piment d'Espelette\*, origan\*, carraghénanes, amidon de maïs\*.

\*49% des ingrédients agricoles biologiques

**Allergènes** : Poisson, lait.

**Conservation** : Dans un endroit frais et sec. Veillez à la placer au réfrigérateur avant sa dégustation. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

**Verrine** : 90g

**DLUO garantie** : 4 ans

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g** :  
Energie : 572 KJ (137Kcal), Matières grasses : 9,4g (dont acides gras saturés : 5.8g),  
Glucides : 1.9g (dont sucres : 0,9g), Protéines : 11.3g, Sel : 0,4g

