



# Terrine de sardines

aux épices et piment d'Espelette AOP 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 une terrine de sardines aux épices et piment d'Espelette AOP Bio. La terrine est préparée à partir **des filets de sardines frais** issus du golfe de Gascogne.

Cette recette épicée étonnera les bons-vivants grâce au piment d'Espelette et à **l'onctuosité** de l'association sardine/crème.



**Conseils de dégustation** : Dégustez cette terrine bien fraîche sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron. Cette terrine peut également servir de base pour une entrée accompagnée d'une salade verte, d'un filet d'huile d'olive vierge extra et d'une touche de fleur de sel.

**Ingrédients** : Filets de sardines (50%), crème\*, vin blanc\*, huile d'olive vierge extra\*, piment d'Espelette\*, épices\* (poivron rouge, ail, marjolaine, fenouil, coriandre, paprika), sel, carraghénanes, amidon de maïs\*.

\*49% des ingrédients agricoles biologiques

**Allergènes** : Poisson, lait, sulfites.

**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 : 946 KJ (228Kcal), Matières grasses : 18g (dont acides gras saturés : 8g),  
Glucides : 5,9g (dont sucres : 1,5g), Protéines : 10g, Sel : 0,84g.

