



# Terrine de merlu

aux tomates, olives et basilic BIO

Pêche sauvage et de saison



**Le merlu**, aussi appelé « colin », est un poisson de la **famille des cabillauds**. Poisson présent sur le golfe de Gascogne de mars à juillet, il est donc conseillé de le consommer à ce moment là. La pêche intensive de cette espèce peut nuire à son développement.

AMBROISIE a confectionné cette terrine de merlu aux tomates, olives et basilic Bio... La terrine est élaborée à partir des filets de merlu frais issus du golfe de Gascogne.

Cette recette étonnante ravira les gastronomes grâce à **l'onctuosité, la fraîcheur et la vivacité** de sa saveur provençale.

**Conseils de dégustation** : Degustez cette terrine bien fraîche sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron ou une goutte d'huile d'olive fruitée. Cette terrine peut également servir de base pour aromatiser des sauces chaudes ou froides, comme vos recettes de beurre blanc, ou mayonnaise.

**Ingrédients** : Filets de merlu (50%), crème\*, vin blanc\*, concentré de tomates\* (6,5%), olives noires\* (5%), olives vertes\* (5%), basilic\* (1%), sucre\*, poivre\*, ail\*, sel, carraghénanes, amidon de maïs\*.

\*49% des ingrédients agricoles biologiques

**Allergènes** : Poissons, lait, sulfites.

**Conservation** : Dans un endroit frais et sec. Veillez à la 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 : 553 KJ (133Kcal), Matières grasses : 8,1g (dont acides gras saturés : 4,8g), Glucides : 6,1g (dont sucres : 1,6g), Protéines : 8,2g, Sel : 1,6g