



# Foie de lotte confit

à l'huile d'olive de France BIO



Pêche sauvage et de saison

La **lotte**, aussi appelée **baudroie**, est en fait le **même poisson**. La « baudroie » signifie que le poisson est **entier, la queue de ce poisson est la « lotte »**. Malgré son surnom de « crapaud » ou « diable des mers » à cause de sa vilaine tête, la lotte fournit des **protéines de qualité**.

Pour les connaisseurs, **son foie est un des mets les plus fins de la mer**.

C'est pour cette raison **qu'Ambroisie le confit avec une huile d'olive de France vierge extra Bio**. Nous travaillons avec le Domaine des Bastidettes sur la variété **Arbequine** afin de lui donner une longueur en bouche qui vous séduira.

Cette recette permettra d'imaginer « **un foie gras de la mer** ». Son fondant, sa générosité et sa texture séduiront les amateurs de mets originaux.

---

**Conseils de dégustation** : Le fondant du Foie de Lotte confit se mariera parfaitement avec le croustillant d'un pain grillé. L'huile d'olive parfamera votre salade ou votre baguette... A déguster frais ou à température ambiante.

**Ingrédients** : Foie de lotte (70%), sel, poivre\*, huile d'olive vierge extra de France.\*  
\*30% des ingrédients agricoles biologiques

**Allergènes** : Poisson.

**Conservation** : Dans un endroit frais et sec. Après ouverture conserver au réfrigérateur et consommer dans les 4 jours.

**Verrine** : 80g

**DLUO garantie** : 4 ans

**Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g** :

Energie : 1954 kj (474 kcal), Matières grasses : 47g (dont acides gras saturés : 6,4g),  
Glucides : 5g (dont sucres : 0,5g), Protéines : 7,6g, Sel : 1,3g.