



Terrine de thon blanc

Aux poivrons confits, gingembre et coriandre BIO

C'est un infatigable migrateur non menacé grâce à une reproduction très abondante. Sa pêche fait partie des pêches dites « sportives ». Le thonidé peut atteindre 80km /h !

Apports nutritionnels : Le thon est une source de protéines, de phosphore, de sélénium, de vitamines A et D, et du groupe B. Il est pauvre en cholestérol
Sa chair particulière caractérise son goût fortement apprécié de tous.

Nous avons confectionné une terrine de thon aux poivrons confits, gingembre et coriandre BIO.

Cette terrine est élaborée à partir des filets frais de thon blanc issus du Golfe de Gascogne, la criée actuelle est Arcachon (33).

Cette recette réveillera les gastronomes grâce aux accords des poivrons confits de Captieux (33) et des aromates BIO tels que le gingembre et la coriandre.

Conseils de dégustation : Dégustez cette terrine fraîche (entre 4 et 6°C) sur des toasts de pains grillés. Cette terrine peut également servir de base pour agrémenter vos plats de pâtes ou du riz.

Ingrédients : filets de thon blanc (50%), crème*, eau, huile d'olive*, poivrons* (10%), amidon de maïs*, gingembre* (10%), ail*, sel, carraghénane : gélifiant
*49% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson, lait

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

Verrine : 90g

DLUO garantie : 4 ans

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Energie : 994 KJ (239Kcal), Matières grasses : 17g (dont acides gras saturés : 6.5g),
Glucides : 6.8g (dont sucres : 3.6g), Protéines : 14g, Sel : 1,3g.

“conserve ta mer”
- sauvage et bio -