



TARTARE D'ALGUES

au citron confit



Prix Epicures de bronze 2016

Découvrez notre nouvelle recette, un mélange d'algue Wakamé, de Kombu Royal et de laitue de mer associées au citron confit, accompagné d'une marinade légère parfumée d'une pointe et de gingembre.

Une recette aux saveurs nouvelles et fraîches, à la texture craquante. A déguster sur des toasts, seul ou sur du poisson fumé, en remplacement du pesto dans les pâtes ou le riz, ou pour donner du caractère à vos salades.

Caractéristiques (les éléments écrits en bleu dans le tableau ci-dessous sont à retrouver sur l'emballage selon le règlement INCO)

Conseils d'utilisation :

A l'apéritif : à servir frais, sur des toasts.

En plat : en salade et avec des pâtes ou du riz

De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/recettes.asp>

| Tartare d'algues au citron confit | | | | | |
|---|--|---------------------------|--------------------|--|-------------------------|
| RÉFÉRENCE INTERNE | 4 CBPEFR016 | GENCOD | 3 7600200 66420 | | |
| CODE DOUANIER | 2001 90 97 | AGRÉMENT SANITAIRE | FR-29-158-002-CE | | |
| INGRÉDIENTS | | | | VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g | |
| Algues 41% (Wakamé, Kombu Royal, Laitue de mer), oignons, huile de colza, huile d'olive vierge extra, cornichons au vinaigre (sulfites), citron confit (3,7%), vinaigre de vin blanc (sulfites), gingembre. | | | | Energie : 188kcal / 774kJ | |
| Peut contenir des traces de poissons, crustacés et mollusques . | | | | Matières grasses : 19g | |
| Allergènes majeurs : sulfites, crustacés et mollusques . Absence d'OGM. | | | | dont acides gras saturés : 2,0g | |
| DDM | 2 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la verrine. | | | Glucides : 2,8g | |
| POIDS NET TOTAL | 90g | | | dont sucres : 1,7g | |
| CONSERVATION APRES OUVERTURE | Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h. | | | Protéines : 1,4g | |
| INFORMATION TRI | | | | Sel : 1.6g | |
| INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES | - | | | | |
| MARQUAGE : n° de lot et traçabilité | Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque verrine sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit. | | | | |
| FORMAT | Verrine 121 ml capsule Twist Off | | | | |
| | Hauteur | | Diamètre | | |
| | 4,9 cm | | 6,9 cm | | |
| COLISAGE | Verrines / pack | Packs / couche | Verrines / couche | Couches / palette | Verrines / palette |
| PALETTISATION | 12 | 12 | 144 | 24 | 3 456 |
| | Dimensions du pack | | Poids brut verrine | Poids pack | Poids – Hauteur palette |
| | L 30,5 x l 22,5 x H5 cm | | 0,184 kg | 2,260 kg | 680 kg 140 cm |
| LIVRAISON | Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité. | | | | |

Conservérie Jean-François FURIC

105, Hent Yvon Buannic - Parc d'activités de Prat Gouzien - 29760 Penmarc'h Tél: 02 98 58 52 62 - Mail : info@conserveriefuric.fr

4CBPEFR016_FT_LCB_Tartare_algue_citron_confite_V20230131 - Mise à jour du 10/05/2023