

Jakobsmuschel Terrine Bretonisch mittel

Durch vorgezeichnete Markierungen auf der Terrine geht die Portionierung leicht von der Hand. Die Terrine zergeht im Mund und hat eine leichte Textur. Ohne Farbstoffe, ohne Konservierungsstoffe.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Fanggebiet / Ursprungsgewässer / Land	Frankreich
Produktionsmethode	In Aquakultur gewonnen

Example Company

Meeresfrüchte Art	Muscheln
Lagertemperatur	0-2°C

Zutaten

FISCH, JAKOBSMUSCHELN* (21,5%), Wasser, Rapsöl, **CREME FRAICHE, EIWEISS**, Karotten, Tapioka, Dextrose, Kartoffelstärke, Aroma (**KREBSTIERE**), Weisswein (1%), Verdickungsmittel: E407 Karrageen, Salz, Schalotten, Schnittlauch, Wakame-Seealge, Pfeffer

Inverkehrbringer

Guyader SAS
Rue Kerroc 'h 29510 Landrevarzec Frankreich