

GUYADER Terrine bretonische Jakobsmuschel

Die Guyader Terrine „Bretonische Jakobsmuschel“ ist eine feine Meeresfrüchte-Terrine nach bretonischer Art. Zarte Jakobsmuschelstücke werden zu einer cremig-würzigen Terrine verarbeitet – ideal als unkomplizierte Delikatesse für Vorspeisen, Apéro oder ein maritimes Buffet. Am besten gut gekühlt servieren, z. B. mit Baguette oder Toast und einem Spritzer Zitrone.

Inhalt: 2 x 60 g

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
Kann Spuren von glutenhaltigem Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Krebstieren enthalten	Ja
Kann Spuren von Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Nüssen enthalten	Ja
Kann Spuren von Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Senf enthalten	Ja
Kann Spuren von Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse enthalten	Ja
Kann Spuren von Sulfiten enthalten	Ja
kann Spuren von Lupinen enthalten	Ja
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	Ja

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	2-7°C

Zutaten

ALASKA POLLACK, KAMMUSCHELN (21%), Wasser, Rapsöl, **CREME FRAICHE** (7%), Karotten (3,6%), **EIWEISS**, Tapioka, Weißwein (1,8%), Schnittlauch, Kartoffelstärke, Verdickungsmittel: Carrageen; Schalotten (0,7%), Salz, Zucker, natürlicher **KAMMUSCHEL**-Extrakt (*Chlamys opercularis*), Wakame-Seealge, Pfeffer.

Kann Spuren enthalten von: **SELLERIE, GLUTENHALTIGEM GETREIDE, KREBSTIERE, SCHALENFRÜCHTE, LUPINEN, SENF, SESAMSAMEN, SOJA, SULFITEN.**