

Terrine de canard à la choucroute d'Alsace

Ingrédients : Viande de canard (Origine UE) 45%, gras de porc, choucroute (Origine Alsace) 10%, foie de poulet, œuf entier, eau, échalote, sel, lacto-protéine (lait), gélatine en poudre, épices.

À consommer de préférence avant fin : voir la date inscrite sur le couvercle. Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans les 3 jours. Servir frais.

Poids net : **180g e**
Nettogewicht : **180g e**

Ententerrine mit Elsässer Sauerkraut

Zutaten: Entenfleisch (Herkunft: EU) 45%, Schweinefett, Weißkohl (Herkunft: Elsass) 10%, Hühnerleber, Vollei, Wasser, Schalotte, Salz, Lactoprotein (Milch), Gelatinepulver, Gewürze.

Mindestens haltbar bis Ende: siehe Datum auf dem Deckel. Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Gekühlt servieren.



**FRÉDÉRIC
FEYEL**

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

**Terrine de canard
à la choucroute d'Alsace**

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.

Nährwerte für 100g des Produktes

Energie / Energie: 845 kJ / 202 kcal - Matières grasses / Fett:

16g - dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren:

5,3g - Glucides / Kohlenhydrate: 0,6g - dont sucres / davon

Zucker: <0,5g - Protéines / Eiweiß: 15g - Sel / Salz : 1,3g.



FEYEL - CS 10021 - 67012 Strasbourg Cedex - FRANCE
www.feyel.com



3 018253 204004

3204 00 152 (V/A)