

Fiche technique : Terrine champêtre aux noix, recette
Ariégeoise

Poids disponibles	100g
Ingrédients	Foie de porc, viande de porc (origine France) et gras de porc (origine France), noix 5,2%, œufs , sel, oignons, poivre, épices
Analyse nutritionnelle	Pour 100g : Valeurs énergétiques : 1922 kJ / 460 kcal, Matières grasses : 43 g dont Acides Gras Saturés) : 14 g, Glucides : 2,4 g dont Sucres <0,5g, Protéines : 14 g, Sel : 1,4 g
Conseils de dégustation	Déguster à température cave (10/12°C).