

# La Truitelle

PETITES TRUITES DE MONTAGNE

## OMBLES CHEVALIERS

À L'HUILE D'OLIVE  
& AU SAPIN DES PYRÉNÉES

Présenté pour la première fois en conserves de petits poissons, l'omble chevalier, espèce reine de la famille des salmonidés, se distingue par sa chair d'une finesse et d'une subtilité inégalées. Il est ici proposé nappé d'une huile d'olive vierge extra et sublimé par le vinaigre et le poivre de sapin des Pyrénées.



### INGREDIENTS :

Ombles chevalier\* (Salvelinus alpinus) 70%, huile d'olive vierge extra\* 25%, vinaigre de sapin des Pyrénées\* 4%, poivre de sapin des Pyrénées\* 0,5%, sel de mer non raffiné, non traité 0,5%.

\*Produits issus de l'agriculture biologique

Allergènes : Poissons et produits à base de poissons.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (POUR 100G)

Energie : 424 kJ / 104 kcal  
Matières grasses : 2,8 g  
dont acides gras saturés : 0,6 g  
Glucides : < 0,5 g  
dont sucres : < 0,5 g  
Protéines : 20 g  
Sel : 0,35 g

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Poids net : 70 g  
Poids net égoutté : 50 g  
Conservation : Endroit frais et sec  
T° stockage/dégustation : Ambiante  
DDM : 5 ans à date de fabrication  
Numéro sanitaire :  
FR/13.078.002/CE

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Référence : T-OC-70  
EAN 13 : 3770013273162  
Dimension produit :  
10,6 x 6,2 x 2,1 cm  
Dimension PCB :  
16 x 11,2 x 10,5 cm  
PCB : 12  
Palettisation :  
½ palette = 2592 boîtes

Remarque : Après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.



La Truitelle SAS  
1 rue de la Matalino 11300 Festes-et-St-André

06 47 09 47 03  
info@latruitelle.com  
www.latruitelle.com