



TRUITES FARIO

À L'HUILE D'OLIVE



Volontairement très peu salée, cette conserve rend hommage, tout en finesse, à la seule truite autochtone d'Europe. Recette à l'huile d'olive vierge extra.

INGREDIENTS :

Truite fario* (Salmo trutta fario) 70%, huile d'olive vierge extra* 29,5%, Sel de mer non raffiné, non traité 0,5%.

*Produits issus de l'agriculture biologique

Allergènes : Poissons et produits à base de poissons.

Origine : Poisson élevé et transformé en France.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (POUR 100G)

Energie : 466 kJ / 111 kcal
Matières grasses : 3,4 g
dont acides gras saturés : 0,7 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-F-70
EAN 13 : 3770013273179
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