

Terrine de Sanglier aux châtaignes

Ingédients : Gras de porc, viande de sanglier (Origine U.E.) (20%), châtaignes (13%), viande de porc (Origine France), eau, foie de porc, oignons, échalotes, blanc d'œuf, sel, fécule de pomme de terre, Calvados, épices, conservateur : nitrite de sodium.

A 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 :
Nettogewicht : 180g e

Terrine von Schwein und Wildschwein

mit Kastanien-Zutaten : Schweinefett (25%), Wildschweinfleisch (20%), Kastanien (13%), Schweinefleisch (10%), Wasser, Schweineleber (5%), Zwiebeln, Schalotten, Hühnerfleisch, Kochsalz, Kartoffelstärke, Calvados, Gewürze, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

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



FRÉDÉRIC
FEYEL

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

Terrine de Sanglier aux châtaignes

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.

Nährwerte für 100g des Produktes

Energie / Energie : 956 kJ / 230 kcal - Matières grasses / Fett : 16g - dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren : 6g - Glucides / Kohlenhydrate : 9,7g - dont sucres / davon Zucker : 1,9g - Protéines / Eiweiß : 13g - Sel / Salz : 1,2g.



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



[VIA] 3040 00 15 2

Terrine de Sanglier aux châtaignes

Ingédients : Gras de porc, viande de sanglier (Origine U.E.) (20%), châtaignes (13%), viande de porc (Origine France), eau, foie de porc, oignons, échalotes, blanc d'œuf, sel, fécule de pomme de terre, Calvados, épices, conservateur : nitrite de sodium.

A 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 :
Nettogewicht : 180g e

Terrine van everzwijn met kastanjes

Ingrediënten : Varkensvet, everzwijnvlees (20%), kastanjes (13%), varkensvlees, water, varkensleber, iuen, sjalotten, eiwit, zout, aardappelzetmeel, Calvados, kruiden, conserveermiddel : natriumnitriet.

Ten minste houdbaar tot einde : zie deksel. Na opening te houden bij de cool en te consumeren binnen 3 dagen. Koud serveren.



FRÉDÉRIC
FEYEL

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

Terrine de Sanglier aux châtaignes

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit.

Voedingswaarden voor 100g product

Energie / Energie : 956 kJ / 230 kcal - Matières grasses / Vetten : 16g - dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren : 6g - Glucides / Koolhydraten : 9,7g - dont sucres / waarvan suikers : 1,9g - Protéines / Eiwitten : 13g - Sel / Zout : 1,2g.



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



[VIA] 3040 00 23 2