



Arnaud/Le Patron Terrine de Foie de Poulet au Cognac - Terrine von der Hühnerleber mit Cognac 180g

Delikatessen / Feinkost - Pasteten + Terrinen

180 Gramm

€ 26,94 / 1 kg, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 4,85

Artikel: Arnaud/Le Patron Terrine de Foie de Poulet au Cognac - Terrine von der Hühnerleber mit Cognac

Land: Frankreich

Region: Aix sur Vienne

Serviervorschläge: Auf frisch geröstetem Baguette oder duftendem Landbrot ein Genuss.

Gesund, natürlich, mit perfekter Balance zwischen Fleisch, Kräutern und Gewürzen...so sind die Pasteten von Arnaud zu beschreiben. Für das im Jahr 1950 in Aix gegründete, inhabergeführte Unternehmen, ist für die Erzeugung ihrer Pasteten das Beste gerade gut genug ist. Es werden ausschließlich natürliche Zutaten verarbeitet, d.h. keinerlei künstliche Aromen, Farb- und Konservierungsstoffe verwendet. Die Produktion ist technologisch auf dem allerneusten Stand, um eine kontinuierliche Spitzenqualität zu gewährleisten - und die Aromen klar und unverfälscht wiederzugeben. Kein Wunder, dass Arnaud sowohl HACCP und ISO-zertifiziert ist.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Schwein (Fett, Fleisch), Hühnerleber 38%, Milch, Eier, Salz, Cognac 1%, Gewürze, natürliche Aromen.

Allergene: Milch, Ei

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 1195 kJ/289 kcal

Fett: 26 g

Gesättigte Fettsäuren: 10 g

Kohlenhydrate: 0,7 g

Zucker:

Eiweiß: 13 g

Salz: 1,6 g

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Conserverie des Tuilières Arnaud

Anschrift: 87700 Aix sur Vienne, Frankreich

Lagerhinweis: Nach dem Öffnen zwischen 0°C bis +4°C lagern und innerhalb von maximal 3 Tagen aufbrauchen.

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 05.04.2024