

## Mini-Baguette de Sabores

Composición de 4 Tarrinas:

- Condicionamiento: Presentación regalo. Papel cristal transparente con un nudo de satín en su parte superior
- Tipo de producto: Conserva
- Peso: 4 x 70 g. = 280 g.
- Durada de vida técnica: 4 años
- Unidades por caja: 10 unidades
- Código Ean13: 3660806009293

Un surtido colorido y elegante muy gratificante para regalar y mucho más original que unas flores!

### Tarrina de hígado de ave al Banyuls

Cerdo (origen Francia), hígado de ave (origen Francia) 25%, **huevos**, cebolla, nata (**leche**), grasa de pato, vino de Banyuls 1,5% (**sulfitos**), vino de Madeira (**sulfitos**), sal, gelatina porcina, perejil, azúcar, pimienta, ajo, macis, laurel. Presencia de sulfitos. Contenido de sal: 1,5 g por 100 g

Información Nutricional por 100 g : Valor Energético 922 kJ - 220 Kcal / Grasas 17 g de las cuales saturadas 8,6 g / Hidratos de Carbono 1,4 g de los cuales azúcares 0,8 g / Proteínas 15 g / Sal 1,5 g

Caliente, muy afrutado, vino de Madeira y el de Banyuls aportan a esta tarrina acentos soleados que marcan la diferencia.

### Tarrina de Gascona

Cerdo (origen Francia) 90%, **huevo**, zanahoria, sal, gelatina porcina, perejil, azúcar, pimienta, ajo. Contenido de sal: 1,58 g por 100 g.

Información Nutricional por 100 g : Valor Energético 922 kJ - 220 Kcal / Grasas 17 g de las cuales saturadas 9,1 g / Hidratos de Carbono 1,5 g de los cuales azúcares 0,6 g / Proteínas 15 g / Sal 1,58 g

La verdadera tarrina del Terroir, untuosa y sabrosa, para ser degustada con fruición sobre una sabrosa rebanada de pan de payés.

### Tarrina de cerdo con avellanas

Cerdo (origen Francia), hígado de cerdo (origen Francia), **huevo**, **avellanas** 2%, sal, gelatina porcina, azúcar, pimienta. Contenido de sal: 1,5 g por 100 g.

Información Nutricional por 100 g : Valor Energético 1043 kJ - 248 kcal / Grasas 20 g de las cuales saturadas 10 g / Hidratos de Carbono 1,4 g de los cuales azúcares 0,5 g / Proteínas 15 g / Sal 1,5 g

El sabor incomparable de la tarrina de avellanas tradicional con un toque de originalidad, crocancez y refinamiento.

### Terrina de hígado de ave al Oporto

Cerdo (origen Francia), hígado de ave (origen Francia) 25%, **huevo**, Oporto 4% (**sulfitos**), nata (**leche**), sal, gelatina porcina, perejil, azúcar, pimienta, ajo, macis de nuez moscada, laurel. Presencia de sulfitos. Contenido de sal: 1,3 g por 100 g.

Información Nutricional / Por 100 g : Valor Energético 1196 kJ – 289 Kcal / Grasas 24,8 g de las cuales saturadas 9,9 g / Hidratos de Carbono 2,1 g de los cuales azúcares 0,9 g / Proteínas 14,3 / Sal 1,30 g

Un verdadero lujo a tomar sobre un pan de payés ligeramente tostado.

#### **CONSEJOS DE PREPARACION Y ACOMPAÑAMIENTO**

Poner en frigorífico 24 horas antes del consumo.

Servir frío. Sacar de la nevera, abrir y listo!

Conservar en nevera tras su apertura y consumir rápidamente.

Ofrecer un buen surtido de panes y dejar que cada huésped prepare su tostada.