



Rillettes d'aile de raie

A l'aigre Doux BIO

La raie est un chondrichthyen (poisson à squelette cartilagineux) benthique. Elle vit sur le fond du plateau continental. Poisson à la chair feuilletée, blanche et savoureuse. La raie d'Atlantique n'est pas menacée, c'est un poisson pêché toute l'année sur les côtes françaises et principalement bretonne.

Apports nutritionnels : Riche en protéines et joue un rôle essentiel pour la croissance des os et le renforcement du système immunitaire et du transit intestinal. Riches en oméga 3, les ailes de raie contribuent au bon fonctionnement cardiovasculaire de notre organisme et à lutter contre le mauvais cholestérol.

Nous avons confectionné des rillettes d'aile de raie à l'aigre doux BIO...

Ces rillettes sont cuisinées à partir d'ailes de raie fraîches issues du golfe de Gascogne, majoritairement des criées du Finistère (29).

Cette recette originale étonnera les gastronomes grâce à la légèreté de la chair blanche de la raie associée à des cornichons à l'aigre doux ; un bel équilibre avec le poireau en fin de bouche.

Conseils de dégustation : Dégustez ces rillettes bien fraîches (entre 4 et 6°C) sur des toasts de pains grillés avec un filet de jus de citron, vous pouvez y ajouter des cornichons en présentation. Ces rillettes peuvent également servir de base pour sublimer votre assiette de riz et/ou pâtes.

Ingédients : aile de raie pelée (50%), crème*, eau, coulis de tomates*, poireaux* (10%), cornichons à l'aigre doux* (10%), moutarde en grains*, sel, poivre*, jus de citron*, amidon de maïs*, carraghénanes.

*49% des ingrédients agricoles biologiques

Allergènes : Poisson, lait, moutarde.

Conservation : Dans un endroit frais et sec. Veillez à les placer au réfrigérateur avant leur dégustation. A consommer avant la date indiquée sous le bocal. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

Verrine : 90g

DLUO garantie : 4 ans

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g :

Énergie : 586 KJ (140Kcal), Matières grasses : 8,8g (dont acides gras saturés : 5,1g)

Glucides : 5,1g (dont sucres : 1,4g), Protéines : 9,7g, Sel : 1,4g

“conserve ta mer”
- sauvage et bio -