



ETS CHABERT
Quartier Mistral
26300 MARCHES

FICHE D'IDENTITE PRODUIT

TERRINE DE CAILLES



Terrine élaborée dans le Sud-Ouest N° FR 46 259 001 CE
Distribuée par les ETS CHABERT

La terrine de cailles : Subtile terrine alliant la délicatesse de la viande de caille avec le parfum d'une tombée d'échalotes au muscat de Beaumes de Venise.

Notre conseil dégustation : A consommer frais sur un bon pain de campagne ou sur des toasts à l'apéritif (A consommer rapidement après ouverture).

Composition : Viande de caille (20%), maigre et gras de porc, foie de volaille, échalotes, œuf entier, vin blanc, Muscat, Beaume de Venise, lait (2%), amidon de maïs, gélatine, sel, sucre, épice, ail. Les vins et alcool contiennent des sulfites.

Présentation	Verrine de 180 grammes
D.L.C.	4 ans
Condition stockage	Température ambiante
Poids net	180 gr.
GENCOD	3512060021804
Nbre produits/Colis	22 unités

ETS CHABERT - Quartier Mistral - 303 Route des 4 Vents - 26300 MARCHES
Tél. : 04 75 47 40 32 - Fax : 04 75 47 22 44 - E-mail : J-Louis-Chabert@wanadoo.fr
Siret : 400 481 065 000 11 - APE : 1012 Z