



# Terrine de chevreuil aux baies de genièvre

## Qualité supérieure



**À RETENIR :** Cette terrine de chevreuil de qualité supérieure recouverte de baies de genièvre, garantit une octuosité et un goût relevé par une pointe de cognac.


+	PRODUIT	ATOUS CLIENT	ATOUS CONSO
•	Terrine rosé associant viandes de chevreuil et de porc, recouverte d'un petit sillon de baies de genièvre sur la crépine.	• Les baies de genièvre apportent un décor sur la terrine pour un visuel différenciant et une belle présentation en vitrine.	• L'association des baies de genièvre et du gibier apporte un doux parfum d'amertume.
•	Recette de qualité supérieure excluant exhausteurs de goût, sang et phosphates...	• Recette répondant à une attente croissante des consommateurs.	• 90% des consommateurs accordent de l'importance au critère « naturel » et « sans additif » lors de leur décision d'achat.*
•	Terrine ferme riche en gorge de porc, en foie et en viande de chevreuil (20%).		• Recette onctueuse en bouche.
•	La préparation est cuite directement dans sa terrine grès.	• Récipient noble qui permet un tranchage à la demande pour un coût portion maximisé.	• Permet de s'adapter aux besoins de chacun.

**TPOLOGIE CLIENT :**



Boucher-charcutier-traiteur

**SUGGESTION D'UTILISATION :**



FROID

A disposer entamée dans une vitrine, pour une bonne appréciation de la recette et de la qualité de viande.

**CONSEILS D'USAGE :**



Terrine automnale, à proposer en entrée ou en apéritif sur du pain de campagne.

 <b>CODES</b> 112319	 <b>DLC</b> 21j	 <b>POIDS</b> Existe en 3kg et en 1,7kg sans les baies	 <b>INGRÉDIENTS CLÉS</b> - Viande de chevreuil et de porc - Baies de genièvre - Oignons frais
 <b>CONSERVATION</b> Entre 0°C et + 4°C	 <b>EMBALLAGE</b> PCB 1	 <b>PORTION</b> ≈ 25 tranches de 110g	