



Coquille St Jacques à la Bretonne

Délicieuses Saint Jacques cuisinées à la crème, aux oignons, ail et persil le tout dans une coquille naturelle.



Marque : Tout Feu Tout Frais

Référence : 450020

Points de fidélité offerts : 5

Prix : 5.84€

Descriptif :

Noix de Saint Jacques Argopecten Purpuratus cuisinées avec leur farce à la **bretonne**: Crème, beurre, oignons, ail, persil, sel marin et poivre blanc bio de Sao Tomé. Recette réalisée sans aucun artifice.

Conseils de préparation

Vous pouvez réchauffer vos **coquilles St Jacques à la bretonne** 3 minutes 30 au micro ondes ou bien 15 minutes à four chaud à 180°C.

Valeurs nutritionnelles

Energie 761 KJ soit 182 kcal Matières grasses 12 g dont acides gras saturés 4.4 g Glucides 13 g dont sucres 0.8 g Protéines 6.5 g Sel 0.83 g

Ingrédients

Garniture :

Eau NOIX DE ST JACQUES (Argopecten purpuratus, origine origine Pérou) (27%) Oignon Champignon Crème (LAIT) Farine(GLUTEN) Huile de tournesol* Beurre (LAIT) Armagnac Persil Fond de POISSON

(Chair 36%) et jus de POISSON, sel) Ail Sel marin Poivre de Sao Tomé*

Chapelure (décoration):

Farine d'EPEAUTRE* Levure Huile de colza* GLUTEN de blé*, sucre de canne* Sel marin Malt d'ORGE torréfié* Améliorant : farine blé (GLUTEN)* Agent de traitement de la farine : acide ascorbique

*produit issu de l'agriculture biologique

Unité de facturation

Prix à l'unité

Conditionnement

260

Type de pesée

Poids fixe

[Lien vers la fiche du produit](#)