

Mon huile de Homard
*Préparation culinaire à base d'huile
de pépins de raisins infusée au Homard
Fabrication artisanale*

250 ml e

Christian Guyader

Mon huile de **Homard**

*Préparation culinaire à base d'huile
de pépins de raisins infusée au Homard*

INGRÉDIENTS MIS EN ŒUVRE À LA PRÉPARATION :

Huile de pépins de raisins, homard (44%), échalotes,
carottes, ail.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE :

Véritable aide culinaire, cette huile s'utilise pour
assaisonner et relever vos plats aussi variés que
salades de fruits de mer, filets de poissons crus ou
cuits, carpaccio de St-Jacques, riz, pâtes...

Fabriqué en Bretagne par la conserverie

Groix & Nature

www.groix-et-nature.com



À conserver dans un endroit frais et sec à l'abri de la lumière.
Ce produit d'exception conserve toutes ses saveurs un mois
au réfrigérateur après ouverture.

FR
56.069.005
CE

250 ml e

GENCOD
3 760 056 414 097