

# LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: [saveursduxello@orange.fr](mailto:saveursduxello@orange.fr)

Site internet : [www.saveursduxellodunum.fr](http://www.saveursduxellodunum.fr)

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO



Fiche description : **Pâté gaulois aux glands**

Poids net : **130g**

## Ingrédients :

Maigre et gras de porc, maigre de canard, farine de glands, sel, genièvre, raifort, graines de moutarde.

Quels sont les bienfaits du gland ? Ils sont surtout riches en glucides (amidon) à près de 50%, ainsi qu'en lipides (24 à 30%) et pauvres en protéines (6 à 7%). Ils apportent beaucoup de calcium, du potassium, du phosphore, du magnésium, des vitamines du groupe B (particulièrement B3 ou PP)

## Conseils d'utilisation :

Entrée froide. Ce produit gagne à vieillir dans un endroit frais et sec. Réfrigérez 12 heures au moins avant dégustation.

Recette originale concoctée à la Ferme de Roubegeolles avec le chef gaulois Jean Paul ROMAC et l'archéologue Anne FLOUEST.

