

# Arnaud

Le goût de la Tradition®

5 collections pour découvrir toutes nos recettes !

 **PÂTÉS EN VERRINES 180 G** 1/2

Dimensions verrines : H: 7,0 - ø 8,5 cm















Les Terroirs

Les Onctueuses

Les Aromatiques

Les Sauvages

Les Gastronomiques

FACING	PRODUIT	TEXTURE	COMPOSITION	DLUO	EAN 13
	<b>Terrine de Campagne</b>	hachage gros	Porc 88% (gorge, foie), <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Cognac, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 801011
	<b>Terrine de Foie de Volaille au Cognac</b>	hachage gros	Gorge de porc, foie de volaille 38%, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Cognac 1%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 801035
	<b>Terrine de Lapin à l'Armagnac</b>	hachage gros	Gorge de porc, viande de lapin 21%, foie de volaille, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Armagnac 0,8%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802049
	<b>Terrine de Canard à l'Armagnac</b>	hachage gros	Gorge de porc, canard 28% (foie maigre, viande, peau, graisse), foie de volaille, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Armagnac 0,8%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802056
	<b>Mousse de Foie de Porc au Cognac</b>	hachage fin	Porc 85% (gras, foie 33%, couenne), <b>LAIT</b> , amidon modifié, conservateur : sel nitrité, Cognac 1%, épices, plantes aromatiques, arômes naturels.	5 ans	3 275411 801028
	<b>Mousse de Foie de Volaille au Porto</b>	hachage fin	Foie de volaille 50%, gorge de porc, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Porto 1%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 801042
	<b>Mousse de Canard à l'Armagnac</b>	hachage fin	Gras de porc, canard 26% (foie maigre, graisse), eau, foie de volaille, <b>ŒUFS</b> , amidon modifié, Armagnac 1%, sel, conservateur : sel nitrité, <b>PROTÉINES DE LAIT</b> , arômes naturels.	5 ans	3 275411 802148
	<b>Mousse de Canard au Poivre Vert</b>	hachage fin	Gras de porc, canard 26% (foie maigre, graisse), eau, foie de volaille, <b>ŒUFS</b> , amidon modifié, Cognac, poivre vert 0,9%, sel, conservateur : sel nitrité, <b>PROTÉINES DE LAIT</b> , arômes naturels.	5 ans	3 275411 802155
	<b>Terrine de Campagne aux Châtaignes</b>	hachage gros	Porc 84% (gorge, foie), châtaignes 5%, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, eau de vie, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802100
	<b>Terrine de Campagne aux Cèpes</b>	hachage gros	Porc 85% (gorge, foie), <b>LAIT, ŒUFS</b> , cèpes 3%, sel, Cognac, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802124
	<b>Terrine de Lapin aux Pruneaux</b>	hachage gros	Gorge de porc, viande de lapin 20%, foie de volaille, pruneaux 5%, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Fankisch, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802094
	<b>Terrine de Canard à l'Orange</b>	hachage gros	Gorge de porc, canard 28% (foie maigre, viande, peau, graisse), foie de volaille, orange 4,5%, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Armagnac, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802070
	<b>Terrine de Pintade aux Noisettes</b>	hachage gros	Gorge de porc, viande de pintade 20%, foie de volaille, <b>LAIT, ŒUFS, NOISETTES</b> 2%, sel, Armagnac, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802087
	<b>Terrine de Dinde à l'Armagnac</b>	hachage gros	Gorge de porc, viande de dinde 21%, foie de volaille, <b>LAIT, ŒUFS</b> , sel, Armagnac 1%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 275411 802063
	<b>Lot de 2 terrines et 1 mousse</b> Terrine de Campagne Mousse de Foie de Porc au Cognac Terrine de Foie de Volaille au Cognac	hachage gros hachage fin	Voir la composition des terrines et de la mousse énoncées ci-dessus.	5 ans	3 275415 400036

SAS au capital de 2048000 € - Agrément sanitaire FR 87.001.001 CE - N° Siret : 53867948100019 - NAF : 1013A

Conserverie des Tuilières Arnaud - 87 700 Aix-sur-Vienne - Tél. 05 55 70 29 03 [www.conserverie-arnaud.com](http://www.conserverie-arnaud.com)

Maison fondée en 1950

## LES CONDITIONNEMENTS CLASSIQUES

**Lot de 2 VERRINES 180g**



Dimensions (cm)	<b>L 17 - l 8,5 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>0,675</b>
Poids net (kg)	<b>0,360</b>

**Lot de 3 VERRINES 180g**



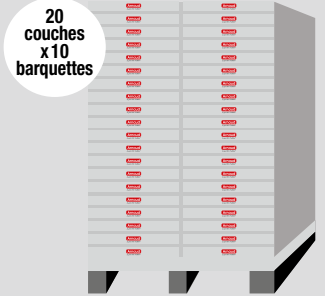
Dimensions (cm)	<b>L 25,5 - l 8,5 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>1,015</b>
Poids net (kg)	<b>0,540</b>

**Barquette 12 VERRINES**



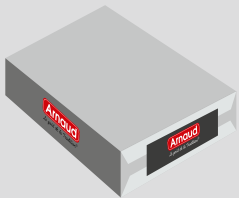
Dimensions (cm)	<b>L 35 - l 25 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>4,200</b>
Poids net (kg)	<b>2,200</b>

**Palette 200 BARQUETTES**



Dimensions (cm)	<b>L 120 - l 80 - H 155</b>
Poids brut (kg)	<b>840,000</b>
Poids net (kg)	<b>432,000</b>
Colis/couches	<b>20 couches de 10</b>

**Carton de lots 24 VERRINES**



12 lots de 2  
ou  
8 lots de 3

Dimensions (cm)	<b>L 35 - l 26 - H 15</b>
Poids brut (kg)	<b>8,700</b>
Poids net (kg)	<b>4,320</b>

**Palette de lots 100 CARTONS**



Dimensions (cm)	<b>L 120 - l 80 - H 165</b>
Poids brut (kg)	<b>870,000</b>
Poids net (kg)	<b>432,000</b>
Colis/couches	<b>10 couches de 10</b>



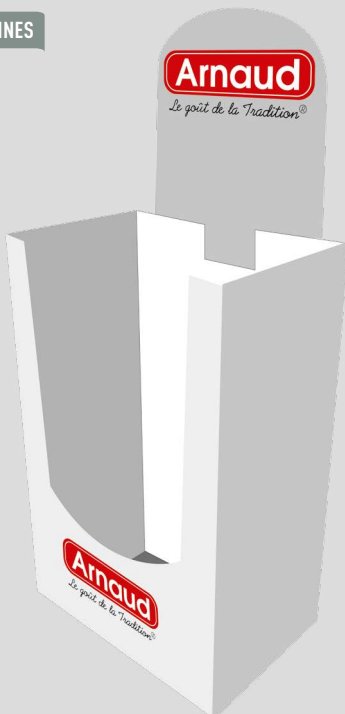
## LES CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS

**Le box**

**Box de lots 312 VERRINES**

1/4 palette

312 verrines



156 lots de 2

ou  
104 lots de 3

Dimensions (cm)	<b>L 53 - l 38 - H 84</b>
Poids brut (kg)	<b>111,000</b>
Poids net (kg)	<b>56,160</b>

**Boostez vos ventes avec le box!**

**Forte attractivité**

**Forte identification**

**Fort impact**



**Arnaud**

*Le goût de la Tradition®*

[www.conserverie-arnaud.com](http://www.conserverie-arnaud.com)

Conserverie des Tuilières Arnaud - 87 700 Aix-sur-Vienne - Tél. 05 55 70 29 03

Maison fondée en 1950

# Arnaud

Le goût de la Tradition<sup>®</sup>

5 collections pour découvrir toutes nos recettes !

 **PÂTÉS EN VERRINES 180 G** 2/2

Dimensions verrines : H. 7,0 - ø 8,5 cm



Les Terroirs

Les Onctueuses

Les Aromatiques

Les Sauvages

Les Gastronomiques

FACING	PRODUIT	TEXTURE	COMPOSITION	DLUO	EAN 13
	Rillettes Pur Porc	effilochée	Épaule de porc, poitrine de porc, gras de porc, conservateur : sel nitré, arôme naturel.	5 ans	3 1275411 803015
	Rillettes d'Oie	effilochée	Oie 70% (viande, graisse), poitrine de porc, gras de porc, conservateur : sel nitré, arôme naturel.	5 ans	3 1275411 803039
	Rillettes de Canard	effilochée	Canard 70% (viande, graisse), poitrine de porc, gras de porc, conservateur : sel nitré, arôme naturel.	5 ans	3 1275411 803046
	Rillettes de Lapin	effilochée	Viande de lapin 50%, gras de porc, poitrine de porc, conservateur : sel nitré, arôme naturel.	5 ans	3 1275411 803022
	Terrine de Campagne <sup>(2)</sup>	hachage gros	 Porc 91% (gorge, foie, épaule), LAIT, ŒUFS, sel, Cognac, épices, arômes naturels.	3 ans	3 1275411 809000
	Terrine de Campagne au Piment d'Espelette <sup>(2)</sup>	hachage gros	 Porc 91% (gorge, foie, épaule), LAIT, ŒUFS, sel, piment d'Espelette en poudre 1%, épices, arômes naturels.	3 ans	3 1275411 809031
	Terrine de Campagne aux Cèpes <sup>(2)</sup>	hachage gros	 Porc 82% (gorge, foie, épaule), cèpes 10%, LAIT, ŒUFS, sel, épices, arômes naturels.	3 ans	3 1275411 809024
	Terrine de Campagne aux Châtignes <sup>(2)</sup>	hachage gros	 Porc 82% (gorge, foie, épaule), châtaignes 10%, LAIT, ŒUFS, sel, eau de vie, épices, arômes naturels.	3 ans	3 1275411 809017
	Terrine de Lièvre au Cognac <sup>(1)</sup>	hachage gros	Gorge de porc, viande de lièvre 21%, foie de volaille, LAIT, ŒUFS, sel, Cognac 0,8%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 1275411 802018
	Terrine de Sanglier au Cognac <sup>(1)</sup>	hachage gros	Gorge de porc, viande de sanglier 21%, foie de volaille, LAIT, ŒUFS, sel, Cognac 0,8%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 1275411 802025
	Terrine de Cerf au Cognac <sup>(1)</sup>	hachage gros	Gorge de porc, viande de cerf 21%, foie de volaille, LAIT, ŒUFS, sel, Cognac 1%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 1275411 802162
	Terrine de Faisan à l'Armagnac <sup>(1)</sup>	hachage gros	Gorge de porc, viande de faisan 20%, foie de volaille, LAIT, ŒUFS, sel, Armagnac 1%, épices, arômes naturels.	5 ans	3 1275411 802131
	Lot de 2 terrines Terrine de Sanglier au Cognac Terrine de Canard à l'Armagnac	hachage gros	Voir la composition des terrines énoncées ci-dessus.	5 ans	3 1275413 1600063
	Lot de 3 terrines Terrine de Lièvre au Cognac Terrine de Sanglier au Cognac Terrine de Cerf au Cognac	hachage gros	Voir la composition des terrines énoncées ci-dessus.	5 ans	3 1275415 1400517

(1) Recettes gibier : les viandes utilisées pour les recettes de gibier peuvent provenir de la chasse ou de l'élevage.

(2) Caractéristiques certifiées communicantes : épaules, gorges et foies sélectionnés de porc Label Rouge - Recette traditionnelle. O.D.G. : APPSO 64410 ARZACC.

## LES CONDITIONNEMENTS CLASSIQUES

### Lot de 2 VERRINES 180g



Dimensions (cm)	<b>L 17 - l 8,5 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>0,675</b>
Poids net (kg)	<b>0,360</b>

### Lot de 3 VERRINES 180g



Dimensions (cm)	<b>L 25,5 - l 8,5 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>1,015</b>
Poids net (kg)	<b>0,540</b>

### Barquette 12 VERRINES



Dimensions (cm)	<b>L 35 - l 25 - H 7</b>
Poids brut (kg)	<b>4,200</b>
Poids net (kg)	<b>2,200</b>

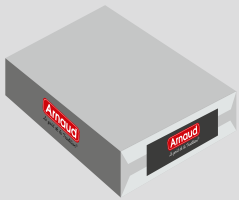
### Palette 200 BARQUETTES

20 couches  
x10  
barquettes



Dimensions (cm)	<b>L 120 - l 80 - H 155</b>
Poids brut (kg)	<b>840,000</b>
Poids net (kg)	<b>432,000</b>
Colis/couches	<b>20 couches de 10</b>

### Carton de lots 24 VERRINES



12 lots  
de 2

ou

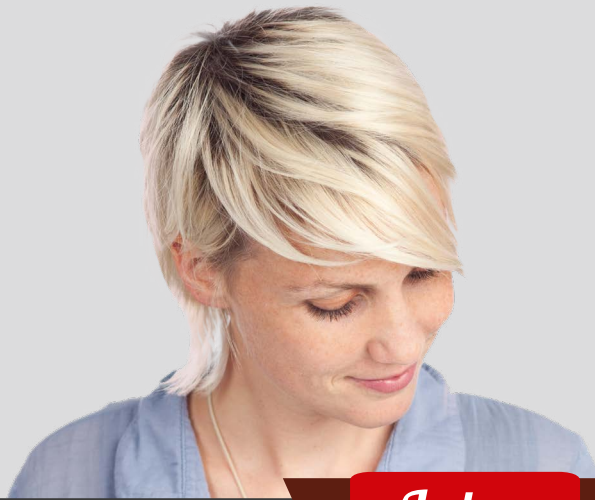
8 lots  
de 3

Dimensions (cm)	<b>L 35 - l 26 - H 15</b>
Poids brut (kg)	<b>8,700</b>
Poids net (kg)	<b>4,320</b>

### Palette de lots 100 CARTONS



Dimensions (cm)	<b>L 120 - l 80 - H 165</b>
Poids brut (kg)	<b>870,000</b>
Poids net (kg)	<b>432,000</b>
Colis/couches	<b>10 couches de 10</b>



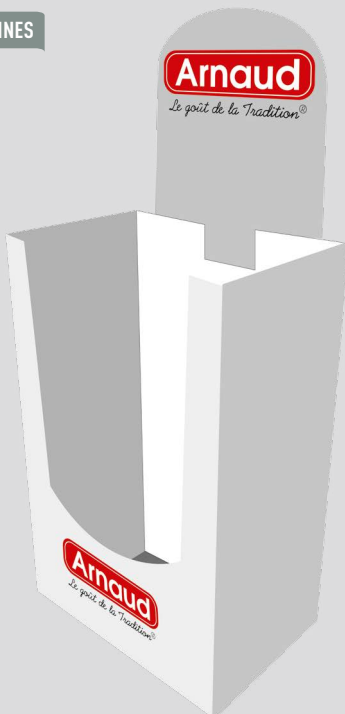
Conception : L'Agence.net | 10/14 | Photos packshots : F.Morlaix

## LES CONDITIONNEMENTS PROMOTIONNELS

### Box de lots 312 VERRINES

1/4  
palette

312  
verrines



156 lots  
de 2

ou

104 lots  
de 3

Dimensions (cm)	<b>L 53 - l 38 - H 84</b>
Poids brut (kg)	<b>111,000</b>
Poids net (kg)	<b>56,160</b>

**Boostez  
vos ventes  
avec le box!**

**Forte  
attractivité**

**Forte  
identification**

**Fort  
impact**



# Arnaud

Le goût de la Tradition®

[www.conserverie-arnaud.com](http://www.conserverie-arnaud.com)

Conserverie des Tuilières Arnaud - 87 700 Aix-sur-Vienne - Tél. 05 55 70 29 03

Maison fondée en 1950