



# Les terrines gourmandes

## Saveur de l'Année

### 2017



- Pâté aux échalotes
- Pâté au chorizo
- Pâté aux tomates séchées et aux herbes méditerranéennes
- Pâté aux mirabelles



« 93 % des consommateurs se déclarent satisfaits du goût des produits Saveur de l'Année achetés » (source IFOP)



# Les terrines gourmandes Jeca



## Un savoir-faire :

élaborées à base de porcs français (nés et élevés en France, abattus et transformés en Belgique), d'ingrédients et d'épices de premier choix, le tout cuit dans une terrine grès selon un savoir-faire traditionnel afin de conserver tous les arômes, obtenir un produit de qualité et garantir une saveur inimitable.



## Conseils de dégustation :

sortir le pâté du réfrigérateur, retirer la décoration, la graisse et la gelée. À déguster au gré de vos envies et de vos préférences : sur une tartine de pain blanc accompagnée de cornichons, sur des toasts, en sandwich, en cube sur des pics (façon « tapas »), en entrée accompagné de salades, ou sur un plateau de charcuterie...

## Saveur de l'Année : comment ça marche ?

produits testés et dégustés par un jury de 240 consommateurs lors d'un test gustatif à l'aveugle (sans connaître la marque ou le fabricant). Le palmarès est guidé uniquement par la qualité gustative perçue par les consommateurs. Les critères évalués sont la satisfaction globale, le goût, l'aspect du produit, l'odeur et la texture, et sont réalisés dans des laboratoires d'analyse sensorielle indépendants.



Ne pas jeter sur la voie publique.

« 89 % des français trouvent le principe de dégustation par des consommateurs (en laboratoire d'évaluation sensorielle) utile et digne de confiance » (étude IFOP)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière !

[www.jeca-france.com](http://www.jeca-france.com)