



Recette :

Escobar !!

Empreinte carbone de votre recette

Total gCO2e / couvert

% de la répartition des gCO2e / aliments

Nombre de couverts

201

Asperges : 0%
 Boeuf (race à lait) : 7%
 Semoule sèche : 6%
 Cabillaud Islande, Norvège et
 Pictique : 49%
 Saucisse de porc : 1%
 Pâtes sèches : 5%
 Ecrevisse : 31%

8

Libellé du Produit	Quantité (g)	Mode de conservation	Saisonnalité	Provenance	g CO2e / couvert
Asperges	2	Séché		Europe & Méditerranée	1
Boeuf (race à lait)	5	Réfrigéré		France	14
Semoule sèche	55	A température ambiante		Local	13
Cabillaud Islande, Norvège et Pictique	77	Congelé		France	98
Saucisse de porc	2	Séché		France	2
Pâtes sèches	55	A température ambiante		Local	11
Ecrevisse	88	A température ambiante		Europe & Méditerranée	62