

**Pâté de campagne
Comptoir
de la Gastronomie
Conserve de 190g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve métal 190g net.
Idéal pour 4 à 5 personnes.
Il s'agit d'une charcuterie dont la composition varie en fonction de la région dans laquelle elle est préparée. À la viande de porc peuvent être ajoutées des viandes de veau ou de volaille et la farce obtenue est souvent agrémentée avec de l'ail, des oignons, du sel, du poivre, du quatre-épices, du thym, du laurier et une eau-de-vie tirée du vin (par exemple du cognac).

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.
Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.
DDM : 2 ans et demi.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de porc fermier label rouge, foie de porc fermier label rouge, œufs, sel, poivre, sucre, ail.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **OEUFS**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

Le + Produits

La recette du pâté de campagne **Comptoir de la Gastronomie** à été mise au point par nos charcutiers . Riche en matière première de qualité et réalisée selon une recette traditionnelle.

Le conditionnement en conserve permet de préserver tout les arômes et la qualité de la recette.

Conseils d'utilisations

Idéal pour agrémenter un assortiment de charcuterie traditionnel. Le pâté de campagne **Comptoir de la Gastronomie** s'accommodera d'un pain de campagne toasté ou encore tartiné dans des sandwiches lors d'un pique-nique.

Reine des recettes de terrines et pâtés, ce pâté de campagne convient à tout type d'évènement ou d'occasion : apéritifs, entrée, pique-nique ou machons improvisés

Accord mets & vins : idéal avec un vin rouge Languedoc comme le Pic St Loup ou bien un Côte du Rhône méridional rouge "Champovin« .

EAN

7421086205784



7

421086 205784

Comptoir de la Gastronomie
Épicerie Fine et Restaurant
34 rue Montmartre 75001 Paris
01.42.33.31.32