



Rillettes Pur Canard au Magret Fumé Comptoir de la Gastronomie Bocal verre de 342g



Fiche technique créé le 15/03/2021

| Dénomination et descriptif du produit | Conservation et Stockage |
|--|---|
| <p>Conserve de Rilette pur canard au magret fumé Comptoir de la Gastronomie en bocal verre de 180g net.</p> <p>Idéal pour 3/4 personnes.</p> <p>Viande de canard cuite longuement dans sa graisse, agrémentée de magret fumé pour plus de saveur.</p> | <p>Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>DDM : 5 ans.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> |

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de canard 50% (UE), magret de canard fumé 20% (UE), graisse de canard, sel, poivre, acidifiants : E325 et E262, sucre, conservateur : nitrite de sodium, sucre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Une alliance subtile entre la viande de canard et le fumé du magret qui ravira toutes les papilles.

Une recette élaborée avec des ingrédients de qualité et selon une recette **Comptoir de la Gastronomie**.

Conseils d'utilisations

Idéal pour agrémenter un assortiment de charcuterie traditionnelle. Parfait pour composer une entrée originale ou un apéritif. La rilette pur canard au magret fumé **Comptoir de la Gastronomie** est idéale sur un pain de campagne toasté ou encore dans des sandwiches lors d'un pique-nique.

Elle convient à tout type d'occasion : apéritifs, entrée, pique-nique, pour un dîner léger avec une salade ou encore un machons improvisé.

Accord mets & vins : idéal avec Chenin de Loire, Blanc Sec de Bourgogne, rouge souple de Bourgogne de type Givry ou Rully.

EAN

7421086205807



7

421086

205807

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com