

Cœur de saumon écossais Label Rouge fumé Maison



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le cœur de saumon écossais Label Rouge fumé du Comptoir de la Gastronomie est une réalisation 100% Maison.</p> <p>Les cœurs de saumon sont prélevés sur les dos de saumon d'Écosse dans la zone la moins grasse. Ils offrent une saveur onctueuse et une texture particulièrement légère et fondante.</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Saumon d'Écosse Label rouge (SALMO SALAR), sel, aromates.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN (cross contact)**

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

Le + Produits

Le saumon écossais Label Rouge se caractérise par des notes douces et fruitées et une texture fondante.

Le Label Rouge est un Label Français désignant des produits avec des propriétés organoleptiques supérieures et un cahier des charges strict.

C'est un gage de qualité.

Conseils d'utilisations

Les cœurs de saumon fumé du **Comptoir de la Gastronomie** sont traditionnellement servis avec des toasts ou des blinis et de la crème fraîche.

Accord mets & vins : Cru de Bourgogne blanc, Sancerre ou Pouilly-Fumé de Loire. Également une Aquavit ou un whisky iodé.