

Saucisson à la Truffe **MALETTI 1867** 200g environ



Fiche technique créé le 08/092022

Dénomination et descriptif du produit

Le Saucisson précieux dont le mélange traditionnel est enrichi d'abondants morceaux de truffes d'été. Il est extrêmement savoureux et très parfumé. Une spécialité à savourer coupée en fines tranches.

Truffe d'été: Tuber aestivum vitt

Paquet sous papier de 200g environ.

Conservation et Stockage

Produit sous papier.

Conserver au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant :

voir date sur l'étiquette du produit.

Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Chaudins de porc origine France, enveloppe : boyau de boeuf, sel, poivre

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, SOJA**

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

Le + Produits

Depuis 1867, les saucissons à la truffe de la famille Maletti font partie des meilleurs produits que l'Italie ait à offrir. Un agréable parfum de truffe couronne la recette traditionnelle, inchangée depuis plus de 100 ans. Une excellente viande de porc, des épices classiques, de généreuses tranches de truffes d'été (tuber aestivum vitt.) et une longue période de maturation garantissent une production naturelle.

Se conserve au moins 40 jours - Sans Gluten ni produits laitiers.

Conseils d'utilisations

Ce Salame al tarfufo est idéal à l'apéritif, en snack, pour tout petit creux.

Accord Met & Vins :

Idéal avec du vin rouge de Bordeaux ou Côtes du Rhône (Château de Cénac, Crozes Hermitage)

EAN

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