



Cuisse de canard confite

Comptoir de la Gastronomie

Conserve sous-vide

1 cuisses 420g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Cuisse de canard 220g confite dans la graisse et conditionnée en sachet conserve souple</p> <p>Comptoir de la Gastronomie</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 mois.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cuisses de canard gras 85%, graisse de canard, sel, laurier.

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

Le sachet conserve sous-vide permet la conservation des saveurs dans le respect du produits.

Le stockage est facilité par son emballage souple.

Conseils d'utilisations

Plonger le sachet fermé dans l'eau frémissante 10 minutes ou réchauffer à four doux pendant 15 minutes puis passer au grill pour obtenir une cuisse croustillante.

Utiliser la graisse de canard pour faire sauter des pommes de terre.

Accord mets & vins :

Un Cahors du Sud Ouest ou un Marsannay de Bourgogne.

EAN

7421124152506



7

421124 152506

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