

Poulet Basquaise Maison Argaud Bocal verre 1,350g



Fiche technique créé le 01/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Bocal de 740g de Poulet à la Basquaise.

L'incontournable plat complet de la région :
viande et pipérade, des saveurs authentiques.
Sans gluten - Sans additifs

idéal pour 2/3 personnes

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 : entre 4 ans.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cuise de poulet fermier des Landes Label Rouge (Origine France) , tomates, oignons, piments doux, ail, huile d'olive, sel, sucre, poivre.

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

Maison Argaud - Artisans conserveurs depuis 1982. L'entreprise est basée à Puyoô, dans les Pyrénées Atlantiques (64) aux confins du Béarn, du pays basque et des Landes.

Le poulet basquaise est un plat emblématique du Sud-Ouest. Cuisinée de manière artisanale avec du poulet fermier des Landes Label Rouge, de belles tomates, des oignons et des piments doux d'Anglet, cette recette traditionnelle du Pays Basque se déguste en famille en été comme en hiver

Conseils d'utilisations

A réchauffer à feu doux dans un récipient, on l'accompagnera à merveille de pâtes, de riz ou de pommes de terre vapeur. Bon appétit !

Accord mets & vins : Idéal avec un Madiran du Sud Ouest, un Bordeaux supérieur ou un Côtes-du-rhône-villages.

EAN

3760149955988

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