

Jus de truffes noires
**TUBER
MÉLANOSPORUM**
HENRAS 1820
Boite de 75ml



Fiche technique créé le 15/03/2021

| Dénomination et descriptif du produit | Conservation et Stockage |
|---|---|
| <p>Conserve de jus de truffes noires TUBER MELANOSPORUM de HENRAS 1820.</p> <p>Poids net total : 50g</p> <p>Le jus en conserve provient des jus de 1ère cuisson ou 1ère ébullition. Pendant cette cuisson, les truffes fraîches perdent 25% de leurs poids, c'est le fameux jus de truffe.</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 : 2 ans et demi.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> |

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

jus de truffes (Tuber Melanosporum), sel

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

Depuis près de 200 ans, la **Maison Truffes Henras 1820** sélectionne, nettoie à la main, calibre et prépare les meilleures truffes pour proposer une sélection sur mesure à ses clients. Elle a été l'une des premières maisons à transformer la truffe en conserve, pour permettre aux chefs de l'utiliser même hors saison.

Le jus de truffes noires en conserve est un produit très simple à l'emploi et plein de saveurs. Chargé naturellement en arôme, il est le produit adéquat pour créer des recettes à la truffe. Ce produit vous accompagnera quotidiennement dans votre créativité culinaire.

Conseils d'utilisations

Le jus de truffe peut être utilisé dans la confection de sauces, de farces ou encore pour agrémenter un risotto en fin de cuisson.

Accord Mets & Vins :

Merlot comme un Saint-Emilion Grand Cru, avec de belles cuvées de la Vallée du Rhône en Syrah (Crozes-Hermitage), ou encore de grands pinots noirs à maturité (Côtes de Nuit)

EAN

3760300261057

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