



Rillettes pur oie effilochées à la main
Maison Patignac
Bocal verre de 340g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Conserve de rillettes pur oie effilochées à la main en bocal verre de 180g net.</p> <p>Idéal pour 3/4 personnes. Comme avant, la viande cuit tout doucement dans sa graisse pendant une nuit entière.</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 : 4 ans.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p><u>Liste des ingrédients :</u> Viande d'oie 60%, graisse de canard, sel, poivres, épices. Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN- Allergènes potentiellement présents : AUCUN <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p>

Le + Produits
<p>Un parfum subtil qui envoutera les fins connaisseurs et amateurs de recette d'oie. Fait à la main en suivant la tradition Gascogne.</p> <p>La Maison Patignac est une conserverie artisanale et familiale située dans le pays sud-toulousain. Leur cuisine cultive le goût de l'authentique et fait honneur au terroir occitan et français. Les recettes sont élaborées sans colorant ni conservateurs.</p>

<p>Comme au Pays gascon, dégustez-les sur un lit de salade, avec une tranche de pain de campagne, le tout accompagné d'une généreuse poêlée de Cèpes frais.</p> <p>Déguster à température cave (10/12°C).</p> <p><u>Accord mets & vins :</u></p>
--