

Saumon écossais Label Rouge fumé Maison 2 Tranches

Fiche technique créé le 01/11/2020



Dénomination et descriptif du produit

Le saumon écossais Label Rouge fumé du **Comptoir de la Gastronomie** est réalisé par nos soins dans notre atelier. Les saumons frais sont désarêtés, salés au sel sec et aromates puis fumés lentement pendant 8 heures au bois de hêtre.
Fabrication artisanale. Il est vendu en paquet de 2 tranches.

Conservation et Stockage

Produit frais sous-vide.
Conserver au frais entre 0° et 4°C.

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

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Saumon d'Écosse Label rouge (SALMO SALAR), sel, aromates.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN (cross contact)**

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

Le + Produits

Le saumon écossais Label Rouge se caractérise par des notes douces et fruitées et une texture fondante.

Le Label Rouge est un Label Français désignant des produits avec des propriétés organoleptiques supérieures et un cahier des charges strict.

C'est un gage de qualité.

Conseils d'utilisations

Le saumon fumé du **Comptoir de la Gastronomie** est traditionnellement servi avec des toasts ou des blinis et une crème fraîche.

Accord mets & vins : Cru de Bourgogne Blanc, Sancerre ou Pouilly-Fumé de Loire.
Également une Aquavit ou un whisky iodé.