



Saumon mariné à  
l'aneth façon « gravlax »  
Maison  
400g Env.



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Le saumon Label rouge mariné à l'aneth façon gravlax du <b>Comptoir de la Gastronomie</b> est mariné aux épices et à l'aneth pendant environ 24h. Les filets sont ensuite tranchés en fines lamelles.</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

**Liste des ingrédients :**

Saumon d'Écosse Label rouge (SALMO SALAR), Sel, Sucre, Épices, Huile Végétale, Aneth, herbes fraîches.

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 gravlax du **Comptoir de la Gastronomie** est généralement servi avec des blinis ou des toasts de pain de mie et accompagné d'une sauce moutardée à l'aneth appelée sauce gravlax.

**Accord mets & vins :** Riesling d'Alsace, blanc sec Cour-Chevergny de Loire.



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