

**Filets de truite
fumée
150g**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Filets de truite fumée vendus frais sous-vide. Produit décongelé.</p> <p>Élevée au Danemark.</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C. Ne pas recongeler A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les 48h.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Truite arc-en-ciel *Oncorhynchus Mykiss*, sel.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

La truite arc-en-ciel est filetée et désarêtée, puis fumée à chaud pour un goût plus doux. Elle est très appréciée par toutes les générations.

Conseils d'utilisations

Une alternative aux autres poissons fumés plus communs.

Les filets de truites fumées se prête à tout type de préparation : en rillettes, en salade, sur des toasts ou des blinis, avec des pommes de terres ou une fricassée de légumes de printemps.

Accords Mets & Vins: Muscadet Blanc, Chablis, Sancerre Blanc, Pouilly fumé...

EAN

3444940000671

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