

**Filets de truite  
fumée  
150g**



Fiche technique créé le 08/02/2021

**Dénomination et descriptif du produit**

Filets de truite fumée vendus frais sous-vide.  
Produit décongelé.

Élevée au Danemark.

**Conservation et Stockage**

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.

Après ouverture à consommer dans  
les 48h.

**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