

**Magret de canard fumé
maison
290g env.**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le magret est la partie charnue de la poitrine du canard.
Nos magrets sont soigneusement sélectionnés auprès des producteurs. Ils sont parés, salés, séchés et fumés à la sciure de bois de hêtre par nos charcutiers.

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.

Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Magret de Canard, sel, poivre et aromates.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

Une fabrication 100% Maison et Artisanale.

Nos magrets arrivent frais du Sud-ouest, ils sont assaisonnés avec des aromates puis fumés au bois de hêtre.

La fumaison est lente et profère au canard un goût unique.

Conseils d'utilisations

Le Magret de Canard Fumé du **Comptoir de la Gastronomie** peut être servi de différente façon: Tranché pour l'apéritif seul ou avec des cornichons, dans une salade « landaise » avec des gésiers, du foie gras et des légumes.

Accord Mets & Vins: Bourgogne rouge ou vin rouge du Sud-Ouest.

EAN

7421086205036



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