

**Tripes cuisinées à la
béarnaise
Maison Argaud
Bocal verre 650g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve de tripes cuisinées à la béarnaise en bocal verre de 400g net.

La **Maison Argaud** propose cette recette de tripes revisitée à la béarnaise avec son épice incontournable : le piment béarnais et le vin moelleux Jurançon.

Idéal pour 2 parts.

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.

DDM : entre 3 à 5 ans.

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

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de bœuf, pieds de veau, vin Jurançon (sulfites), eau, carottes, oignons, tomates, jambon, échalotes, ail, poireaux, Armagnac, sel, poivre, piment béarnais.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Plat typique de notre terroir béarnais délicieusement aromatisé au Jurançon pour une recette qui vous fera remonter le temps.

Des produits origine France et préparés dans le Sud-ouest dans le Béarn par notre équipe pour une qualité et une traçabilité garantie.

Conseils d'utilisations

Réchauffez les tripes à feu doux et servez-les chaudes dans une assiette creuse, accompagnées de pommes de terre vapeur.

Accord mets & vins : Cru de Bourgogne blanc ou Bourgogne Hautes Côtes de Nuits rouge.

EAN

3760149951075

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