

**Truffes noires entières
extra brossées 1^{ère} cuisson
TUBER MÉLANOSPORUM
HENRAS 1820
Boite de 88g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Bocal en verre de truffes noires brossées extra 1^{ère} Cuisson TUBER MELANOSPORUM HENRAS 1820.

Poids net total : 20g
Les truffes sont lavées, canifées et conditionnées avec le plus grand soin. Encore aujourd'hui, les truffes sont lavées à la main afin de les préserver de toute agression.

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 : 2 ans et demi.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Truffes noires (Tuber melanosporum), jus de truffes, sel

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Depuis près de 200 ans, la **Maison Truffes Henras 1820** sélectionne, nettoie à la main, calibre et prépare les meilleures truffes pour proposer une sélection sur mesure à ses clients. Elle a été l'une des premières maisons à transformer la truffe en conserve, pour permettre aux chefs de l'utiliser même hors saison.

Le jus de truffes noires en conserve est un produit très simple à l'emploi et plein de saveurs. Chargé naturellement en arôme, il est le produit adéquat pour créer des recettes à la truffe. Ce produit vous accompagnera quotidiennement dans votre créativité culinaire.

Conseils d'utilisations

Les truffes noires entières sont à découper en fines lamelles et à ajouter, avec leur jus, à vos préparations en fin de cuisson.

Idéal pour un risotto à la truffe, une brouillade aux truffes, un tournedos Rossini à la truffe, sur des noix de Saint-Jacques ou dans la préparation d'un brie truffé.

Accord Mets & Vins :

Merlot comme un Saint-Emilion Grand Cru, avec de belles cuvées de la Vallée du Rhône en Syrah (Crozes-Hermitage), ou encore de grands pinots noirs à maturité (Côtes de Nuit)

EAN

3760300261385

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