

Cèpes secs Comptoir de la Gastronomie Sachet de 80g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Sachet de 80g de lamelles de cèpes déshydratés Boletus Edulis (sujet à dessiccation).</p> <p>Origine Macédoine.</p> <p>Produit à réhydrater avant utilisation. Vous pouvez réutiliser l'eau des cèpes pour la réalisation de sauces, le mouillage de potages ou encore de risotto.</p>	<p>Épicerie.</p> <p>Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>DDM : 2 ans</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cèpes en lamelles déshydratés Boletus edulis

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

Les Cèpes séchés sont d'excellents champignons aux arômes fins. Ils sont très aromatiques et entrent dans la préparation et la réalisation de nombreuses recettes.

Conseils d'utilisations

Pour réhydrater les cèpes séchés, faire tremper ces derniers dans un bol rempli d'eau tiède pendant 30/45 minutes. Une fois les cèpes réhydratés, les réserver à part. Filtrer l'infusion de cèpes pour éliminer les éventuelles traces de sable et de terre. Cette infusion vous servira de base pour préparer votre sauce.

Une fois réhydratés, les cèpes **Comptoir de la Gastronomie** rentrent dans la réalisation de nombreuses recettes : farces et terrines, sauces et condiments, en ajout dans une poêle de pommes de terre ou dans la cuisson à l'étouffé de tout types de viande. L'eau de trempage des cèpes peut servir dans la confection de soupe ou potage mais également pour mouiller des risottos.

Accord Mets & Vins :

Vin rouge de bordeaux, Saint-émilion

EAN

7421086205852



7

421086 205852

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