

**Axo de veau
Maison Argaud
Bocal verre 1,214g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 700g contenant un émincé de veau préparé à la basquaise de la **Maison Argaud**. Des légumes émincés: poivrons rouges, poivrons verts, oignons fondus dans de la graisse de canard. La viande de veau est coupée en petits morceaux et cuite dans ces légumes. Le tout est parfumé au piment d'Espelette.
Idéal pour 4 personnes.

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

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de veau, oignons, poivrons rouges et verts, sel, poivre, piments d'Espelette.

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

Un plat toutes générations très apprécié.

L'AXOA est un met traditionnel de la petite région du Labourd (Pays basque dans les Pyrénées-Atlantiques). Ce plat rustique, qui était servi les jours de foire, n'est pas vraiment codifié : il s'agit d'un émincé de viande de bœuf ou de veau, relevé avec des épices, des piments, des poivrons et des oignons.

Il est souvent associé à Espelette parce qu'un restaurateur-hôtelier de ce bourg le mit en avant sur sa carte et le fit connaître aux touristes.

Conseils d'utilisations

A réchauffer à feu doux dans un récipient, on l'accompagnera à merveille de pâtes, de riz ou de pommes de terre vapeur. Bon appétit !

Accord mets & vins : Idéal avec un Madiran du Sud Ouest, un Bordeaux supérieur ou un Côtes-du-rhône-villages.

EAN

3760149955100

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com