



Gourmandise au foie gras à l'Armagnac

Le médaillon corrézien

Bocal verre de 350g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Conserve Le Médaillon Corrèzien en bocal verre de 120g net. Idéal pour 1/2 personnes.</p> <p>La Gourmandise est fabriqué à partir de magrets de canard et de bloc de foie gras de canard du Périgord, avec une pointe d'armagnac et d'épices.</p>	<p>Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>DDM : 24 mois.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Magrets de canard origine France 32 %, bloc de foie gras 50% (foie de canard origine France, eau, sel, poivre, oignons, foie de volaille, liant (farine de riz, blanc d'OEUF) Armagnac 1% (SULFITE) , épices, sel, poivre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Cette Gourmandise au foie gras et à L'Armagnac **Le médaillon corrézien** est produite artisanalement en Corrèze.
Découvrez l'alliance du magret et du foie gras.

Conseils d'utilisations

Placez votre gourmandise au frais quelques heures, sortez-la et ouvrez là environ 1h avant de servir.
Dégustez avec des toasts de pain grillé, ou en salade.

Accord mets & vins : accompagné d'un verre de vin blanc moelleux.

EAN

3770000713824

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