

Harengs marinés à l'aneth 200g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Les harengs marinés à l'aneth sont pêchés en mer du Nord.
Les harengs sont préparés selon des méthodes traditionnelles et artisanales inspirées des recettes danoises.
Produit responsable car issue de pêche durable labellisé MSC.
Méthode de pêche : Chalut aux filets

Conservation et Stockage

Produit frais sous-vide.
Conserver au frais entre 0° et 4°C.

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

Après ouverture à consommer dans les 48h.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Morceaux de harengs 53% (*Clupea harengus*), sucre, eau, oignons, sel, vinaigre, aneth (0.1%), extrait d'épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Une recette typique de la cuisine nordique, ici des harengs marinés à l'aneth.

De quoi agrémenter vos apéritifs scandinaves.

Conseils d'utilisations

Servez les harengs tels quels ou à la suédoise avec des pommes de terre à l'eau, de la crème fraîche et de la ciboulette.

Accords Mets & Vins: Sancerre blanc.

EAN

3444940004099

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