

**Harengs
marinés sauce au curry
250g**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Les harengs en sauce au curry sont pêchés en mer du Nord. Ils sont préparés selon des méthodes traditionnelles et artisanales inspirées des recettes danoises. Produit responsable car issue de pêche durable labellisé MSC.</p> <p>Méthode de pêche : Chalut aux filets</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les 48h.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Morceaux de hareng 65% (*Clupea harengus*), huile de colza, sucre, eau, **OEUFS**, sel, curry (1.6%), épaississant (E410, E412, E401, E420), amidon modifié (E1422), curry, curcuma extrait, régulateurs d'acidité 5E296), vinaigre, aneth, conservateur E211, E202).

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSON ; OEUFS**
- 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 sauce au curry.

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

3444940004037

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