

Guéménoise à l'ancienne fumée
au bois de Hêtre
L'ATELIER DE L'ARGOAT
150g environ



Fiche technique créé le 08/092022

Dénomination et descriptif du produit

Andouille Guéménoise de l'**Argoat** à l'Ancienne est constituée essentiellement de chaudins de porc dits fermés, déroulés sur un magnifique cœur de poitrine de porc maigre sélectionné chez notre partenaire historique.

Paquet sous-vide de 150g environ.

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 plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Chaudins de porc origine France, enveloppe : boyau de boeuf, sel, poivre
Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

L'**Atelier de l'Argoat** est une entreprise familiale implantée en Bretagne depuis plus de 30 ans. La Véritable Andouille de Guéméné à l'Ancienne est fumée uniquement au bois de hêtre, sans conservateur ni additif ce qui lui donne cette couleur fumée claire. Son mode de fabrication crée à la coupe son aspect caractéristique d'anneaux concentriques.

Conseils d'utilisations

Comme cela demeure une affaire de goût, nous vous proposons assurément une Andouillette originale que vous pourrez agrémenter comme bon vous semble, afin de réussir vos barbecues entre amis ou autres instants de la vie.

Accord Met & Vins :

Idéal avec un vin des pays de Loire de type Sancerre Rouge

EAN

2770194011004

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