

## Chipirons à l'encre de Seiche L'armoire à Conserves Bocal de 250g



Fiche technique créé le 15/03/2021

### Dénomination et descriptif du produit

Bocal Weck de 250g de Chipirons à l'encre de seiche. Le chipiron est le céphalopode star de la Côte Basque ! Il est pêché de la mi-Juillet jusqu'au mois de Février sur nos côtes, à l'aide d'un curieux hameçon appelé la "turlute".  
Idéal pour 2 personnes.  
Poids brut : 620g

### Conservation et Stockage

Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.  
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.  
Après ouverture conserver au frais entre 0 et 4 degrés celsius et consommer dans les meilleurs délais.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

**Chipirons ou calamars** (*Loligo vulgaris*), oignons, échalote, ail, vin blanc (contient **SULFITES**), pulpe de tomate, armagnac, encre, piment d'Espelette, huile d'olive, sel, poivre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **POISSONS, MOLLUSQUES, SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**
- Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

Fabrication 100% à base de produit frais et locaux; poisson n'ayant pas été surgelé. Pour nos chipirons à l'encre, nous n'utilisons que des chipirons frais pêché dans le Golfe de Gascogne, et non du chipiron congelé en provenance du Pacifique ou de l'Océan Indien (moins cher mais moins gouteux). Nos calamars sont nettoyés puis frits à l'huile d'olive. La sauce est ensuite préparée avec une réduction de tomates, vin blanc et liée avec l'encre des calamars.

### Conseils d'utilisations

Plat traditionnel Basque, faites simplement réchauffer vos Chipirons à l'encre à feu doux. Servez-les accompagnés de riz ou de pommes de terre cuites à l'eau. La sauce viendra napper votre accompagnement pour apporter de la gourmandise à votre plat ! Les chipirons à l'encre peuvent aussi se manger froids à l'apéritif.

#### Accords Mets & Vins :

Vin rouge de type Cahors ou Malbec

EAN

**3760225930304**

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