

**La Garbure
de Franck Putelat MOF
L'Armoire à conserves
Bocal verre 1,308kg**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 720g net. Une recette élaborée par un Chef Étoilé et Meilleur Ouvrier de France.
La Garbure est une soupe copieuse composée de haricots tarbais, de choux, de légumes d'hiver et de confit de canard.
C'est le plat d'hiver que l'on déguste au coin du feu en rentrant des champignons ou des longues balades en forêt.
Idéal pour 2 personnes.

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.
Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.
DDM : 2ans.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

viande de canard gras (manchons), pommes de terre, poireaux, carottes, oignons, navets, choux, haricots tarbais, ail, sel, poivre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Notre garbure a été imaginée et réalisée en partenariat avec le chef étoilé Franck Putelat, Meilleur Ouvrier de France 2018.
Une vraie consécration pour notre travail d'artisan !

Cuisinée dans notre atelier à partir de produits frais, sans conservateurs.

Conseils d'utilisations

Mettez votre garbure dans une casserole et laissez mijoter pendant 15 à 20 minutes à feu doux.

Accord Mets & vins : Vin rouge du Sud Ouest ou vin rouge de Loire de caractère type Chinon.

EAN

3760225930342

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastonomie.com