

Cèpes frits à l'huile L'Armoire à conserves Bocal verre 522g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve de cèpes frits en bocal de 150g.
Idéal pour une à deux personnes.
Le cèpe de Bordeaux est le champignon le plus consommé et le plus apprécié en France. Il apparaît dans nos forêts en automne, et se consomme principalement frit, en omelette ou comme accompagnement.

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 :

Cèpes de Bordeaux (boletus Edulis), huile de tournesol, 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

Pas de conservateurs dans notre conserve artisanale (sauf sel et poivre c'est entendu !).
Vrai produit du terroir et spécialité du Sud-Ouest.

Produit travaillé à partir de matière première fraîche n'ayant pas subi de congélation, ni de conservation à la saumure. Nos cèpes sont ramassés dans les forêts de feuillus du massif central ou des Pyrénées. Lavés à la main et frits à l'huile de tournesol, ils accommodent parfaitement une viande rouge.

Conseils d'utilisations

Égouttez vos cèpes afin d'enlever l'excédent d'huile.

Faites revenir dans une poêle pendant 5 à 10 minutes selon votre goût. Ajoutez de l'ail et du persil (préparation type à la bordelaise, pour un vrai plat du Sud-Ouest). Servir avec une viande rouge ou une omelette.

Accord Mets & vins : Givry rouge ; cèpes en omelette : Sud-ouest rouge ou Chinon rouge.

EAN

3760225930366

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