

Perles de harengs
(préparation à base de
harengs)
254g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Bocal en verre de 100g de perles de harengs légèrement fumés. Préparation à base de harengs fumés, pasteurisée et d'origine espagnole. Harus est issu d'une préparation à base d'œufs de harengs, délicatement mise au point par les meilleurs experts en la matière.</p> <p>Idéal pour 3 à 4 personnes</p>	<p>Produit frais à conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Eau, **hareng** fumé 40% sel, jus de citron, épaississant E401, exhausteur de goût E621, arômes naturels, colorant : encre de seiche.

Peut contenir des traces de crustacés.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Ces petites perles noires et brillantes sont préparées à partir de filets de harengs fumés.

Ces grains très onctueux éveillent et stimulent le palais, qui découvre une nouvelle façon de déguster le hareng.

Conseils d'utilisations

Les perles de hareng se dégustent sur un toast chaud avec du beurre ou de la crème, ou bien sur le dessus d'un poisson cuisiné au beurre blanc qui viendra sublimer son goût. C'est également parfait avec une pomme de terre en robe des champs et une crème épaisse.

Accord mets & vins : vin blanc « jaune et sec » de Bourgogne ou bien d'Alsace.

EAN

5425006720960

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