

**Cassoulet de canard
Le médaillon corrézien
Bocal verre 850g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 400g net. Idéal pour 1 personne.

Le Cassoulet de canard de **Le médaillon corrézien** est composé de haricots « lingots », de saucisse de Toulouse et de cuisses de canard confites.

Le savoir faire du Sud-Ouest à réchauffer à la maison !

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 :

Cuisse de canard origine France 22%, saucisse de Toulouse 26% (viande de porc origine France, boyau naturel, herbes de Provence), haricots lingots, eau, oignons, tomates pelées et jus, amidon de maïs, graisse de canard, fond de bœuf et volaille (Bouillon de viande de bœuf et de poule, graisse de poulet, extrait de levure, arômes naturels, plantes aromatiques, épices, vin blanc, et rouge (sulfites), eau, huile de colza, champignons, oignons, arômes de fumée, tomates, colorant: caramel, jus de carotte, sel, sucre, jus de poireaux, poivre, maltodextrine), sucre, sel, poivre.

Peut contenir des morceaux d'os.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Le Cassoulet de canard de **Le médaillon corrézien** est un plat typique du Sud-Ouest, composé de haricots « lingots » longuement cuits dans la graisse de canard, de saucisse de Toulouse également faites sur place et de cuisses de canard confites.

Tous les produits et plats cuisinés de **Le médaillon corrézien** sont préparés au plus proche de ce que leur donne la nature. Ils sont, dans la majorité des cas, sans artifice, sans parfum chimique, sans sel nitrité, sans conservateur et sans antioxydant.

Conseils d'utilisations

Nous vous conseillons de le réchauffer au bain-marie ou gratiné au four.

Accord Mets & vins : Parfait avec les vins rouges Sud Ouest comme un Madiran ou un Cahors. Également avec un les grandes cuvées de Bordeaux.

EAN

3770000713527

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