

# Terrine de Campagne Comptoir de la Gastronomie

200g environ



Fiche technique créé le 14/09/2022

## Dénomination et descriptif du produit

La terrine de Campagne **COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE** est un grand classique de la charcuterie française Réalisé selon notre recette maison, elle est fabriquée dans le respect de la tradition charcutière, de manière artisanale. Elle est à base de viande de porc vendéen Label Rouge élevé en plein air..  
Portion de 200gr environ en barquette operculée.

## Conservation et Stockage

Produit frais operculé.  
Conserver au frais entre 0° et 4°C.  
A consommer avant :  
voir date sur l'étiquette du produit.

Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

## Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

### Liste des ingrédients :

Gorge de cochon Fermier Vendéen Label Rouge, foie de porc, persil, oignons, **OEUFS**, échalotes, carottes, thym, laurier, cognac (**SULFITES**), crépine de porc, sel nitrité, poivre, muscade moulue, gelée : Gélatine de boeuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **OEUFS, SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, LAIT, POISSONS, CÉLERI, CRUSTACÉS**

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

## Le + Produits

Nos charcuteries maison sont fabriquées a partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ici du cochon fermier vendéen Label rouge élevée en plein air.  
Garantie d'un produit authentique et artisanal.

## Conseils d'utilisations

Idéal pour composer une entrée accompagnée de cornichons ou de condiments, réaliser une planche de charcuterie ou simplement agrémenter un buffet campagnard.

**Accord Mets & Vins** : Idéal avec des vins rouges de type Côtes du Rhône ( Crozes-Hermitage) ou Bordeaux Rouge ( Château de Cénac).

EAN

**3760375660113**



3 760375 660113

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

Retrouvez tout nos produits sur [www.comptoirdelagastronomie.com](http://www.comptoirdelagastronomie.com)