

# Confit d'Oignons FAVOLS 378g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Conserve de Confit d'Oignons Favols de 220g.</p> <p>Idéal pour accompagner vos foies gras, terrines et charcuteries.</p> <p>Oignons lentement compotés agrémenté de sucre et d'une pointe d'acidité.</p>	<p>Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>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 :

Oignon (52%), sucre de canne, vin blanc, vinaigre de vin rouge, sel, poivre noir, gélifiant : pectine de fruits

Préparée avec 92 g de fruits pour 100 g. Teneur totale en sucres : 54 g pour 100 g

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

- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

## Le + Produits

Pour les amoureux du sucré-salé, découvrez le Confit d'Oignon Favols qui relèvera vos plats à base de viande, de légume ou même vos fonds de tarte !

Cuit doucement sous vide afin de préserver la texture et la saveur de notre produit.

## Conseils d'utilisations

Un grand classique, cet onctueux Confit d'Oignon sera parfait pour agrémenter vos sandwiches, accompagner vos charcuteries ou viandes froides. Sa pointe d'acidité s'associera idéalement avec vos foie gras.

### Accords Mets & vins :

Avec le foie gras : Liqueureux, moelleux, Pineau des Charentes blanc, demi-sec, Champagnes

EAN

**3469670402656**

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