

**Jambon à l'os
4 tranches
450g env.**



Fiche technique créé le 22/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le jambon à l'os ou à la Parisienne est l'appellation charcutière désignant la cuisse entière de l'animal, préparé crue, saumurée (sel/eau/bouillon) et cuite. Le jambon à l'os du Comptoir de la Gastronomie est entièrement préparé sur place par nos charcutiers avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Conservation et Stockage

Produit frais sous-vide.
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 :

Jambon de porc vendéen Label Rouge, sel épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN** (cross contact)

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

Le + Produits

Nos charcutiers ont sélectionné le porc vendéen Label Rouge pour une meilleure qualité produit et une excellente traçabilité.

Nous portons une attention particulière à l'origine de nos produits.

Le jambon à l'os du **Comptoir de la Gastronomie** est tranché quotidiennement à la main par nos soins.

Conseils d'utilisations

Le jambon à l'os du **Comptoir de la Gastronomie** est l'ingrédient principal du classique sandwich parisien. Simplement accompagné de cornichons, de beurre et de bon pain, le jambon à l'os du **Comptoir de la Gastronomie** peut aussi être intégré à des recettes de cuisine : quiche, cake au jambon ou encore endives au jambon...

Accord Mets & Vins : Beaujolais rouge ou Pinot noir d'Alsace.

EAN

7421086205043



7

421086 205043

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32