

Jambon persillé 250g env.



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le jambon persillé est une spécialité charcutière traditionnelle de la cuisine bourguignonne. Il est élaboré à partir des chutes de jambon cuit puis enrobé d'une gelée persillée.

Le jambon persillé du **Comptoir de la Gastronomie** est entièrement préparé sur place par nos charcutiers avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.

Conservation et Stockage

Produit frais.

Conservation au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit. Et consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Jambon de porc vendéen Label Rouge (Fr), sel , épices, persil, ail, vin blanc (**SULFITES**), épices, gélatine (**SULFITES**), sel, dextrose, exhausteur de goût glutamate monosodique, E321 (4%), arôme naturel de girofle, acide citrique, E330 (2%), Colorant caramel ammoniacal E150c.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, FRUITS à COQUES**

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 persillé du **Comptoir de la Gastronomie** est réalisé par nos soins de manière artisanale.

Conseils d'utilisations

Le jambon persillé du **Comptoir de la Gastronomie** est l'ingrédient parfait pour agrémenter vos planches de charcuteries, soirée entre amis lors de l'apéritif ou pour composer une entrée originale.

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

EAN

7421086205104



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