

Lentilles Vertes du Berry
IGP Label Rouge
CIBÈLE
500g



Fiche technique créé le 15/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Sac de toile de 500g de Lentilles vertes du Berry Label Rouge IGP. Cultivées dans l'Indre et le Cher, les lentilles vertes sont de jolies petites graines rondes, de couleur verte aux nuances bleues, elles ont un saveur subtile de châtaigne, caractéristique.

Conservation et Stockage

Sachet Vrac. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Lentilles Vertes Label Rouge IGP.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

En 1996, la lentille verte du Berry est le premier légume sec à obtenir un Label Rouge, « Garantie Qualité Supérieure ». Cette distinction s'est vue renforcée par une Indication Géographique Protégée en 1998 qui reconnaît la qualité du produit à la spécificité de son origine géographique.

Conseils d'utilisations

Faites suer les lentilles au beurre, ajouter une gousse d'ail en chemise juste piqué, un oignon émincé et quelques morceaux de lard. Ajouter de l'eau ou un bouillon, un bouquet garni et quelques graines de poivre. Pour ajouter une touche de peps à vos lentilles, ajouter en fin de cuisson une petite cuillère de moutarde à l'ancienne et une giclée de vinaigre de vin. Régalez-vous !

Accord mets & vins :

Vin de Loire rouge type Sancerre

EAN

3491720000123

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