

**Sauce Rouille
LA COMPAGNIE
BRETONNE
Bocal de 90g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Pot en conserve verre de Sauce Rouille. Une sauce tomatée ailé rentrant dans les accompagnement de la soupe de poisson</p> <p>Poids brut 190g</p>	<p>Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>Après ouverture, conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Eau, huile de Colza, huile d'olive vierge extra, **MOUTARDE**, Jaune d'**OEUF**S, sucre, protéines de **LAIT**, Amidon transformé (maïs), sel, ail, épaississants : Farine de graine de guar et gomme xanthane, extrait naturel de paprika, épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **MOUTARDE, OEUF, LAIT**

- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

La rouille ou rouille provençale (rouïo, en provençal) est une recette traditionnelle de sauce de couleur rouille de la cuisine de la Provence méditerranéenne, à base de pomme de terre, tomate, foie de lotte, et d'huile d'olive. Elle est traditionnellement servie en Provence avec des croûtons de pain frottés à l'ail, en particulier avec la soupe de poisson ou la bouillabaisse...

Conseils d'utilisations

Utiliser la rouille sur des croûtons de pain ailé, diluer dans la soupe de poisson.

Accords Mets & Vins :

Avec la soupe de poisson : un Sancerre ou un Pouilly-Fumé blanc de Loire.

EAN

3760020066307

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