

**Saucisson lyonnais
maison
350g env.**



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le saucisson lyonnais est une préparation charcutière "à cuire" typique de la gastronomie Lyonnaise.

Réalisé avec une farce pur porc composée de poitrine et d'épaule de porc désossée puis assaisonnée. Il est intégralement fait "maison" par nos charcutiers et réalisé avec des ingrédients de qualité rigoureusement 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 :

Maigre et poitrine de porc, sel nitrité, épices (poivre blanc moulu, muscade moulue) Cognac (**SULFITES**) et **LAIT**.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LACTOSE ; SULFITES**
- 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

Le saucisson lyonnais, aussi appelé cervelas lyonnais, a la particularité d'être composé d'une farce pur porc mais peu être agrémenté de pistaches, voir de truffes.

Conseils d'utilisations

Cuisson départ à l'eau froide, ne pas piquer, un fois à ébullition, réduire à eau frémissante pendant environ 30mn . Il se consomme mijoté avec des légumes ou des lentilles vertes du Puy ou encore avec des pommes de terre vapeur ou dans une salade.

Accord Mets & Vins : Beaujolais rouge pour une entrée froide, un Côtes du Rhône rouge pour un plat chaud.

EAN

7421086205005



7

421086 205005

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32