

**Terrine de Canard à
L'Orange
Comptoir de la Gastronomie
200g environ**



Fiche technique créé le 14/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

La terrine de Canard à l'Orange **COMPTOIR de la GASTRONOMIE** est inspiré de la grande cuisine classique Française : Le canard à l'orange. Elle est à base de viande de porc vendéen Label Rouge élevé en plein air, de canard et subtilement relevée par la douceur et la touche d'amertume de l'orange.

Portion de 200gr environ en barquette operculée.

Conservation et Stockage

Produit frais operculé.
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 :

Gorge de porc Vendéen Label Rouge, magret de canard (France), oranges, Grand-Marnier (**SULFITES**), crépine de porc, sel nitrité, poivre moulu, muscade moulue, gelée: Gélatine de boeuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, LAIT, POISSONS, CÉLERI, CRUSTACÉS**

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

Le + Produits

Réalisé selon notre recette maison, elle est fabriquée dans le respect de la tradition charcutière, de manière artisanale. Nos charcuteries maison sont fabriquées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ici du cochon fermier vendéen Label rouge élevée en plein air. Garantie d'un produit authentique et artisanal.

Conseils d'utilisations

Idéal pour composer une entrée accompagnée de cornichons ou de condiments, réaliser une planche de charcuterie ou simplement agrémenter un buffet campagnard.

Accord Mets & Vins : Idéal avec des vins rouges de type Côtes du Rhône (Crozes-Hermitage) ou Bordeaux Rouge (Château de Cénac).

EAN

3760375660120



3 760375 660120

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com