

**Terrine de Foie de Volaille aux
Raisins
Comptoir de la Gastronomie
200g environ**



Fiche technique créé le 14/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

La terrine de Foie de Volaille aux Raisins **COMPTOIR de la GASTRONOMIE** est une recette mise au point par nos charcutiers. Elle est fabriquée dans le respect de la tradition charcutière, de manière artisanale. Elle est à base de viande de porc vendéen Label Rouge élevé en plein air, de foie de volaille, d'une pointe de porto blanc et de raisins blonds. 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, foie de volaille, **OEUFS**, persil, oignons, Porto blanc (**SULFITES**), raisins blonds, miel, crêpine 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, OEUFS**
- 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

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.

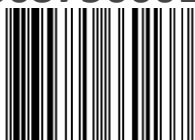
Conseils d'utilisations

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

3760375660137



3 760375 660137

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