

## Filets d'anguille fumée 100g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Filets d'anguille fumée vendus frais. Produit décongelé.</p> <p>Élevée en Suède ou Hollande.</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les 48h.</p>

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### **Liste des ingrédients :**

Anguilla anguila, sel.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

### Le + Produits

L'anguille fumée est le fruit d'un fumage artisanal au bois de chêne respectant toutes les étapes traditionnelles du fumage et de la maturation.

Elle est ensuite levée délicatement en filet.

Sa chair, fine et onctueuse, laisse un goût prononcé en bouche.

### Conseils d'utilisations

À découvrir sans modération.

Afin de profiter de la finesse de la chair et de la saveur de l'anguille fumée, découpez en petits tronçons et dégustez accompagnée d'un peu de sauce soja (à la mode asiatique), ou dans une salade fraîcheur légèrement pochée dans un bouillon parfumé ou encore en accompagnement de pommes de terre vapeur et de crème fraîche Normande.

**Accords mets vins:** Bergerac rouge, Gewurztraminer Blanc, Anjou Blanc.

EAN

**3444940000220**

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