

Effilé de canard Le médaillon corrézien Bocal verre de 576g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 300g net.
Idéal pour 2 personnes.
Dans sa recette, Le médaillon corrézien n'utilise que de la viande de cou de canard effilochée, très peu grasse et très goûteuse. La viande cuit longuement dans un bouillon parfumé aux épices. Effilochée à la main et sans ajout de matière grasse.

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.
Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.
DDM : 48 mois.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de canard (origine France) 68%, eau, carottes, oignons, épices, clou de girofle, sel, poivre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

L'effilé de Canard **Le médaillon corrézien** est fabriqué à partir de viande du cou de canard qui cuit longuement avant d'être effilochée manuellement. Cette technique permet d'obtenir un produit gouteux et très peu gras. Riche en protéines, il possède des valeurs nutritionnelles exceptionnelles.
Cet effilé de canard a obtenu la médaille d'or au concours Épicures 2015, dans la catégorie tartinables.
Sans conservateur artificiel.

Conseils d'utilisations

Idéalement tartiné sur un bon pain de campagne lors d'un apéritif aux saveurs du terroir. Il vous permettra également de réaliser très facilement un délicieux parmentier.

Accord Mets & vins : Accompagnez d'un Cahors ou d'un Bergerac rouge.

EAN

377000713886

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