

Saucisson pur porc d'Ardèche Petit Bridé – STALAVEN-



Fiche technique créé mai 2025

Dénomination et descriptif du produit

Un saucisson avec une farce 30% moins grasse qu'une recette classique, tout en conservant l'aspect traditionnel : un plaisir sans remord ! Apparence traditionnelle : boyau naturel, fleur grise, hachage gros et bridage main en grosse ficelle de lin. Produit savamment épicé avec une signature particulière. Utilisation de viandes fraîches certifiées VPF, parées, dénervées et présalées.

Conservation et Stockage

Produit frais.
A consommer avant :
voir date sur l'étiquette du produit.
Et consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Viande de porc, sel, assaisonnement et boyau naturel. Haché gros

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LACTOSE**
- Allergènes potentiellement présents : **FRUITS à COQUES, LAIT**

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

Le + Produits

D'un format plus gros que le saucisson classique, le bridé est idéal à trancher pour préparer vos apéritifs ou autres repas. Le saucisson sec bridé est le saucisson idéal à trancher. Mis à sécher dans un filet qui lui donne sa régularité, c'est le format idéal pour les repas de famille et les apéritifs entre amis!

Apparence traditionnelle : boyau naturel, fleur grise, hachage gros et bridage main en grosse ficelle de lin. Produit savamment épicé avec une signature particulière.

Utilisation de viandes fraîches certifiées VPF, parées, dénervées et présalées.

Un produit multi-médaille au Concours Général Agricole, dont une médaille de Bronze à l'édition 2024.

Conseils d'utilisations

Idéal pour une soirée entre amis lors de l'apéritif.

Accord mets & vins : Un vin blanc de Loire type Chenin blanc

EAN

000000

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

Retrouvez tous nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com