



Cuisses de canard confites
Comptoir de la Gastronomie
Conserve sous-vide
5 cuisses 1,334 kg



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Cuisses de canard confites dans la graisse et conditionnées par 5 en sachet conserve souple Comptoir de la Gastronomie.</p> <p>Canard Origine France</p>	<p>Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.</p> <p>DDM : 3 ans.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs
<p>Liste des ingrédients : Cuisses de canard gras 85%, graisse de canard, sel, laurier. Conformément aux réglementations en vigueur :</p> <ul style="list-style-type: none">- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : AUCUN- Allergènes potentiellement présents : AUCUN <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seule celle-ci fait foi.</p>

Le + Produits
<p>Le sachet conserve sous-vide permet la conservation des saveurs dans le respect du produit.</p> <p>Le stockage est facilité par son emballage souple.</p>

Conseils d'utilisations
<p>Plonger le sachet fermé dans l'eau frémissante 10 minutes ou réchauffer à four doux pendant 15 minutes puis passer au grill pour obtenir des cuisses croustillantes.</p> <p>Utiliser la graisse de canard pour faire sauter des pommes de terre.</p> <p>Accord mets & vins : Un Cahors du Sud Ouest ou un Marsannay de Bourgogne.</p>

EAN

7421121547626

7 421121 547626

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