

Cuisses de canard aux
châtaignes
Le médaillon corrézien
Bocal verre 842g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve de cuisses de canard aux châtaignes en bocal verre de 400g net **Le médaillon corrézien**.

Les châtaignes de notre région sont reconnues : il nous semblait évident de les sublimer dans un bon plat cuisiné artisanal.

Nous préparons nos cuisses de canard aux châtaignes à partir de canards gras du Périgord et de châtaignes du Limousin.

Idéal pour 2 personnes

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 : 2ans.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cuisses de canard origine France 33%, châtaignes 23%, eau, crème liquide (**LAIT**) stabilisant : mousse d'Irlande, pruneaux, échalotes, amidon de maïs, fond de volaille (viande de poule, graisse de poulet, extrait de romarin, extrait de levure, eau, vin blanc (**SULFITES**), maltodextrine, plantes aromatiques, épices, arômes naturels, jus de carottes et poireaux, arôme de fumée, huile de tournesol) sel, poivre.

eut contenir de petits os.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produit

Respecter la tradition, la nature et son environnement. Mais aussi avancer vers des saveurs originales afin de vous faire voyager autour de ces plaisirs gastronomiques à partager entre amis.

Tous les produits et plats cuisinés **Le médaillon corrézien** sont préparés au plus proche de ce que leur donne la nature. Ils sont, dans la majorité des cas, sans artifice, sans parfum chimique, sans sel nitrité, sans conservateur et sans antioxydant.

Conseils d'utilisations

Faites réchauffer vos cuisses de canard à la poêle ou bien au four, en les recouvrant de papier sulfurisé, pendant 15 à 20 minutes.

Dégustez vos cuisses de canard aux châtaignes avec des choux de Bruxelles ou des pommes de terre rissolées.

Accord Mets & vins : Un Vacqueyras rouge des Côtes-du-Rhône ou un Saint-Emilion rouge de Bordeaux.

EAN

3770000713541

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