

Cardons Lyonnais Maison Malartre Bocal verre 600g



Fiche technique créé le 15/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Cardons en bocal de 600g, cuisinés à la lyonnaise.
Les cardons sont originaires du bassin Méditerranéen de la grande famille des Astéracées comprenant aussi les artichauts.

Poids brut : 962g

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.

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

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cardons (acidifiant : acide citrique), eau, farine de **BLÉ**, beurre (**LAIT**), crème (**LAIT**), sel, épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

Grâce à un partenariat de longue date avec Vincent Pestre, agriculteur de la Vallée de Brévenne (Monts du Lyonnais), nous connaissons et maîtrisons notre produit dès le semis. Nous n'utilisons qu'une variété : elle est sélectionnée pour son goût, son moelleux et sa blancheur. Les différentes interventions de notre partenaire sont toutes manuelles. Pour assurer la plus grande blancheur au cardon, celui-ci est empaillé manuellement début septembre pour une durée minimale de 25 jours.

Conseils d'utilisations

Égouttés et simplement poelées en persillage, au gratin avec de la béchamel ou bien à la provençale avec une concassée de tomates de l'ail les cardons s'accommode d'une multiple façons. Pour accompagner vos viandes et volailles rôties ou en ragoût..

Accord mets & vins :

Saint-Chinian rouge du Languedoc ou Crozes Hermitage rouge

EAN

3372467074335

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