

Piperade

Maison Argaud

Bocal verre 990g



Fiche technique créé le 01/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Bocal de 640g de Piperade.
La piperade est un classique de la cuisine basque : tomates, poivrons, oignons à profusion avec une touche de piment d'Espelette incontournable. Cette piperade met le Pays Basque sur votre table !
Sans gluten - Sans additifs - Sans conservateurs - Sans OGM
idéal pour 2/3 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 : entre 4 ans.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Tomates, oignons, piments doux, ail, huile d'olive, sel, sucre, 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

Maison Argaud - Artisans conserveurs depuis 1982. L'entreprise est basée à Puyoô, dans les Pyrénées Atlantiques (64) aux confins du Béarn, du pays basque et des Landes.

Conseils d'utilisations

A réchauffer à feu doux dans un récipient, on l'accompagnera à merveille de pâtes, de riz ou de pommes de terre vapeur. Bon appétit !

Accord mets & vins : Idéal avec un Madiran du Sud Ouest, un Bordeaux supérieur ou un Côtes-du-rhône-villages.

EAN

3760149955957

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