

Petites girolles au naturel L'Armoire à conserves Bocal verre 780g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Bocal verre de 200g de girolles dans leur jus.
Idéal pour deux à trois personnes.
La girolle est un petit champignon orangé qui pousse à la fin de l'été dans les forêts de feuillus du centre de l'Europe.
Son parfum très caractéristique en fait un des champignons les plus communément cuisiné par les grands chefs. En France, il pousse habituellement au printemps et surtout à la fin de l'été lors des orages d'août et septembre.

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 :

Petites girolles fraîches (*Cantharellus Cibarius*) , eau, sel.

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

Réceptionnées fraîches dans nos ateliers, nos girolles sont calibrées, blanchies et mises en conserve avec leur propre jus.
Qualité extra, fabrication 100 % à base de produit frais, nous n'utilisons pas de produit surgelé ou saumuré.
Conserve artisanale.
Comme les girolles viennent des bois, sans action humaine ou produit industriel, c'est un produit bio par nature !

Conseils d'utilisations

Égouttez vos girolles mais ne les rincez pas. Faites réchauffer dans un mélange de beurre et d'huile d'olive. Au bout de 5 minutes, sortez vos girolles du feu. Versez de la crème fraîche dans la poêle, mélangez au jus de cuisson. Servez avec une viande blanche, dans des pâtes, une omelette ou avec du riz.

La girolle est un champignon du Sud-Ouest utilisé dans la cuisine familiale pour l'élaboration de plats traditionnels: quasi de veau aux girolles, omelette de printemps, asperges sautées.

Accord Mets & vins : Côte du Rhône blanc, Bourgogne évolué.

EAN

3760225930250

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