



Cuisses de Canard Confites
2 Cuisses
Comptoir de la Gastronomie
Conserve Métal de 400g



Fiche technique modifiée en juin 2023

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Cuisses de canard confites à la Graisse de Canard Comptoir de la Gastronomie.</p> <p>Canard Origine France –Béarn Canard Gavés Maïs Grain –Origine Sud-Ouest</p> <p>Poids brut : 802g</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>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Cuisses de canard confites, graisse de canard, sel, 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

Grâce à un partenariat de longue avec les producteurs et conserverie dans le Béarn que nous proposons le confit de canard Comptoir de la Gastronomie, un grand classique du confit. Nous avons choisis les plus belles cuisses pour les cuisiner en confit de canard. Ainsi les morceaux sélectionnés sont cuits lentement et longuement dans la graisse de canard et justement assaisonnés, au sel de Salies-de-Béarn que l'on aime utiliser pour ce type de préparation.

Compter une cuisse de canard par convive.

Conseils d'utilisations

Égoutter, saisir à la poêle ou rôtir au four. Accompagner avec des légumes verts et des pommes Sarladaise réalisées à partir avec la graisse du confit.

Accord mets & vins :

Crozes Hermitage rouge ou un madiran ou un Malbec

EAN

3760375660779



3 760375 660779

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

Retrouvez tous nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com