

Boudins Blancs Nature Maison 350g env.



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le Boudin Blanc Nature est une préparation charcutière, cuite à base de viande blanche (hachée) émulsionnée et liée avec une panade et une matière grasse. Ce classique de la charcuterie française est intégralement fait "maison" par nos charcutiers et réalisé avec des ingrédients de qualité, rigoureusement sélectionnés. Paquet de 2 Pièces.

Conservation et Stockage

Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Gorge de Porc, **LAIT** Demi-Écrémé, Blancs d'**OEUFS**, épices (poivre blanc moulu, muscade moulue), Sel, Sucre, Porto et Cognac (**SULFITES**), aromates (carotte, persil plat, thym, laurier) boyaux de porc naturels, sel.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : ŒUFS ; LACTOSE ; SULFITES
- Allergènes potentiellement présents : GLUTEN (Cross Contact)

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

Le + Produits

Prisé des tables de fêtes, le boudin blanc nature du **Comptoir de la Gastronomie** a une consistance souple et moelleuse. L'assaisonnement est subtilement travaillé afin de vous conférer un produit de grande qualité.

Conseils d'utilisations

Le boudin blanc nature du **Comptoir de la Gastronomie** est un produit déjà cuit. Il se consomme aussi bien chaud que froid, en plat ou à l'apéritif, au moment des fêtes comme en barbecue en période estivale. Il peut être revenu dans une poêle avec un beurre mousseux, accompagné d'une petite branche de thym et d'une gousse d'ail piquée ou lentement dans un four chaud.

Accord Mets & Vins: Vin blanc sec de Loire type Chenin blanc.



Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant 34 rue Montmartre 75001 Paris 01.42.33.31.32