

**Boudins blancs truffés  
maison  
350g env.**



Fiche technique créé le 08/02/2021

**Dénomination et descriptif du produit**

Le Boudin Blanc truffé est une préparation charcutière cuite à base de viande blanche (hachée) émulsionnée et liée d'une panade et d'une matière grasse, subtilement agrémenté de truffe noire (**TUBER MÉLANOSPORUM**). 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**), truffes noires (3%) (**TUBER MELANOSPORUM**), 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**

Les boudins blancs truffés du **Comptoir de la Gastronomie** sont particulièrement appréciés lors des fêtes de fin d'année mais se consomment tout au long de l'année. Une fabrication artisanale respectant la tradition charcutière française. La présence de la truffe noire exalte sa saveur, la texture douce et moelleuse de cette recette traditionnelle est un gage de qualité.

**Conseils d'utilisations**

Dans un four chaud avec un peu de matière grasse durant 10 ou 15 minutes ou pour une préparation plus gourmande, à la poêle avec du beurre bien moussieux. Colorer sur toutes les faces. Vous pouvez l'agrémenter avec des fruits secs au cours d'un apéritif.

**Accord Mets & Vins :** Parfait avec un champagne ou du vin blanc sec de Loire type Chenin blanc.

EAN

**7421086204909**



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