



Cassoulet de canard Comptoir de la Gastronomie Bocal verre 4,610kg



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve de cassoulet de Canard en bocal verre de 3kg net.

Un cassoulet cuisiné à base de haricots lingots et de viande de canard label rouge et de porc fermier.

Le cassoulet **Comptoir de la Gastronomie** est cuisiné dans le respect de la grande tradition de la cuisine du Sud-Ouest.

Idéal pour 6 à 8 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 : 2ans.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Haricots lingots, viande de canard Label rouge, Saucisse de porc fermier, viande de porc fermier, bouillon cuisiné avec des légumes (oignons, tomates, carottes, bouillon de bœuf, bouillon de volaille, sel, poivre, thym, laurier, muscade, ail).

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

Intemporel, incontournable, le véritable cassoulet béarnais par le Comptoir de la Gastronomie.

Sans conservateur, sans additifs.

Conseils d'utilisations

Passé au four, saupoudré de chapelure, et (secret de famille...) un petit filet de vinaigre par dessus pour le «réveiller»... gentiment...

Accord Mets & vins : Parfait avec les vins rouges Sud Ouest comme un Madiran ou un Cahors.

EAN

7421086205



7

421086

205821

Comptoir de la Gastronomie

Épicerie Fine et Restaurant

34 rue Montmartre 75001 Paris

01.42.33.31.32

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com