

Lot de 4 condiments
sucrés
FAVOLS
500g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Coffret est composé de 4 de condiments sucrés en conserve de 50g net chacun.</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 Chutney Abricot façon Pain d'épices- 1 Chutney de Figue- 1 Chutney de Mangue- 1 Confit d'Oignon	<p>Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Mangue (59%),sucre de canne, vin blanc, vinaigre de vin rouge(SULFITES), sel, poivre noir, piment fort curry, gélifiant: pectine de fruits
figue (60%),sucre de canne, vin blanc, vinaigre de vin rouge(SULFITES), sel, poivre noir, curry, gélifiant: pectine de fruits
oignons (52%),sucre de canne, vin blanc, vinaigre de vin rouge(SULFITES), sel, poivre noir.

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : SULFITES
- Allergènes potentiellement présents : AUCUN

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

Le + Produits

Ces condiments accompagneront à merveille vos apéritifs et vos repas afin de satisfaire les goûts de chacun !

La cuisson lente, sous vide et a basse température permet de conserver toutes les saveurs et les textures des condiments FAVOLS .

Conseils d'utilisations

Un grand classique, cet onctueux Confit d'Oignon sera parfait pour agrémenter vos sandwiches, accompagner vos charcuteries ou viandes froides. Sa pointe d'acidité s'associera idéalement avec vos foie gras.

Accords Mets & vins :

Avec le foie gras : Liqueureux, moelleux, Pineau des Charentes blanc, demi-sec, Champagnes

EAN

3469670424504

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