

Chutney de Mangue FAVOLS 378g



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve de Chutney de Mangue Favols de 220g net . D'origine indienne, le chutney est une sauce servie pour accompagner les plats salés. Il combine généralement des fruits ou légumes avec plusieurs épices. Cette Chutney est un mélange savamment dosé de mangues combinées avec du curry, du poivre et des piments pour un résultat exotique savoureux.

Conservation et Stockage

Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

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 :

Mangue (59%), sucre de canne, vinaigre de vin rouge (SULFITES), sel, gélifiant : pectine de fruits, poivre noir, curry, piment fort

Préparée avec 70 g de fruits pour 100 g / Teneur totale en sucres : 52 g pour 100 g

- 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

En plus des viandes avec lesquelles il se marie parfaitement, notamment les viandes blanches, il pourra rehausser le goût de vos plats indiens et s'utiliser sur votre garniture pour vos sandwichs et tartines salées

Conseils d'utilisations

C'est également un excellent choix pour compléter des fromages, ce qui apportera une touche originale à vos apéritifs ou pour votre plateau avant le dessert. Effet garanti pour vos convives lors de vos repas cuisinés. C'est aussi un accompagnement idéal pour les fêtes et pour changer des classiques accords de la cuisine française.

Accords Mets & vins : avec le foie gras : Liqueureux, moelleux, Pineau des Charentes blanc, demi-sec, Champagnes

Avec le fromage : Vin blanc de Loire type Chenin.

EAN

3469670410057

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