

**Pâté en croûte de canard
aux figes et foie gras de
canard.
150g env.**



Fiche technique créé le 01/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Le pâté en croûte de canard aux figes et foie gras de Canard du **Comptoir de la Gastronomie** est une spécialité traditionnelle de la charcuterie française. C'est une farce de viande de canard et de porc, assaisonnée et agrémentée de foie gras de canard et figes. L'ensemble est assemblé dans un moule traditionnel chemisé d'une pâte brisée.

Conservation et Stockage

Produit frais.

Conservation au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant :
voir date sur l'étiquette du produit.
Et consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Gorge de porc (Fr), magret de canard (Fr), foie gras de canard (Fr), **OEUFs** entiers, figes sèches, sel nitrité, poivre, noix de muscade moulue, cognac (**SULFITES**), farine de **BLÉ**, beurre (**LAIT**), **OEUFs**, eau, sel, poivre, gélatine (**SULFITE**), sel, dextrose, exhausteur de goût glutamate monosodique, E321 (4%), Arôme naturel de girofle, acide citrique, E330 (2%), colorant caramel ammoniacal E150c.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **OEUFs, FRUITS à COQUES, SULFITES, LAIT, BLÉ**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, FRUITS à COQUES**

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

Le + Produits

Nos charcutiers ont sélectionné le porc vendéen Label Rouge pour une meilleure qualité produit et une excellente traçabilité.

Nous portons une attention particulière à l'origine de nos produits.

Le pâté en croûte de canard aux figes et foie Gras de canard **du Comptoir de la Gastronomie** est réalisé par nos soins de manière artisanale.

Conseils d'utilisations

Le pâté en croûte de canard aux figes et foie Gras de canard **du Comptoir de la Gastronomie** est parfait pour composer une entrée ou encore accompagner d'autres produits pour une planche de charcuteries.

Idéal pour une soirée entre amis lors de l'apéritif.

Accord mets & vins : Un vin rouge de Bourgogne