



Pecorino à la truffe  
**SUM**  
200g environ

Fiche technique créée octobre 2023



| Dénomination et descriptif du produit                                                                                                                                                                                                                                                                     | Conservation et Stockage                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Le Saucisson précieux dont le mélange traditionnel est enrichi d'abondants morceaux de truffes d'été. Il est extrêmement savoureux et très parfumé. Une spécialité à savourer coupée en fines tranches.</p> <p>Truffe d'été: <i>Tuber aestivum vitt</i></p> <p>Paquet sous papier de 200g environ.</p> | <p><b>Produit frais</b> sous papier.<br/>Conserver au frais entre 0° et 4°C.<br/>A consommer avant :<br/>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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Liste des ingrédients :</b><br/>Chaudins de porc origine France, enveloppe : boyau de boeuf, sel, poivre<br/>Conformément aux réglementations en vigueur :<br/>- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : <b>AUCUN</b><br/>- Allergènes potentiellement présents : <b>GLUTEN, SOJA</b></p> <p>Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.</p> |

| Le + Produits                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Depuis 1867, les saucissons à la truffe de la famille Maletti font partie des meilleurs produits que l'Italie ait à offrir. Un agréable parfum de truffe couronne la recette traditionnelle, inchangée depuis plus de 100 ans. Une excellente viande de porc, des épices classiques, de généreuses tranches de truffes d'été (<i>tuber aestivum vitt.</i>) et une longue période de maturation garantissent une production naturelle.</p> <p>Se conserve au moins 40 jours - Sans Gluten ni produits laitiers.</p> |

| Conseils d'utilisations                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Ce Salame al tarfufo est idéal à l'apéritif, en snack, pour tout petit creux.</p> <p><b>Accord Met &amp; Vins :</b><br/>Idéal avec du vin rouge de Bordeaux ou Côtes du Rhône (Château de Cénac, Crozes Hermitage)</p> |

|     |
|-----|
| EAN |
|     |

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