



Chutney Mangues & Piment d'Espelette COMPTOIR de la GASTRONOMIE Bocal Verre de 50g



Fiche technique modifiée le 15/09/2024

Dénomination et descriptif du produit

Confit de Mangues au piment d'Espelette
Comptoir de la Gastronomie.

Fabriqué en France par la Cour d'Orgères,
Maître Artisan Confituriers.

Cuit à l'ancienne par petites quantités, au
chaudron de cuivre.

105g net – 90ml

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 non UE (65%), sucre , gélifiant : pectine, jus de citron, sel, piment d'Espelette
0,2%.

- 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

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

3760375660885



3 760375 660885

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

Retrouvez tous nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com