

Chutney du Comptoir COMPTOIR de la GASTRONOMIE Bocal verre de 100g



Fiche technique modifiée le 15/09/2024

Dénomination et descriptif du produit

Chutney du Comptoir 100g -90ml.
Condiment vinaigré Oignons, pommes, poires,
gingembre et épices.

Fabriqué en France en collaboration avec la
Cour d'Orgères, maître Artisan Confiturier.
Cuit à l'ancienne par petites quantités, au
chaudron de cuivre

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 :

Oignons jaune de Bretagne (38%), sucre, pommes et poires (correcteur d'acidité : acide citrique et antioxydant : acide ascorbique), vinaigre balsamique et vinaigre de Xérès (**SULFITES**), gingembre haché, cannelle, gélifiant : pectine de fruit, sel marin, graines de coriandre, poivre noir Tellicherry.

- 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

C'est en s'inspirant de la recette du restaurant du comptoir, véritable travail en commun entre le Comptoir de la Gastronomie et les artisans confiturier de la Cour d'Orgères que nous mis au point la recette chutney du Comptoir. Pour les amoureux du sucré-salé, découvrez ce chutney relèvera vos plats à base de viande, de légume ou même vos fonds de tarte ! Cuit au chaudron afin de préserver la texture et la saveur de notre produit.

Conseils d'utilisations

Un grand classique, cet onctueux chutney du Comptoir sera parfait pour agrémenter vos sandwiches, accompagner vos charcuteries ou viandes froides. Sa pointe d'acidité s'associera idéalement avec vos foies gras de canard.

Accords Mets & vins :

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

EAN

3760375660878



3 760375 660878

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