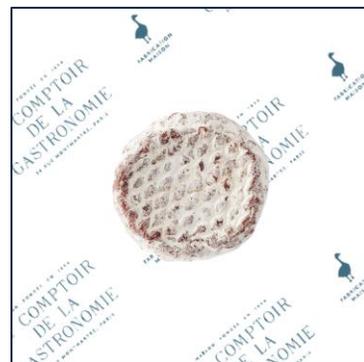


Kamensec au fenouil

DES HOMMES & DES BOEUFS



Fiche technique Mai 2025

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Saucisson sec pavé de boeuf black Angus au fenouil</p> <p>Ce saucisson artisanal est un délice avec ses saveurs de viande de boeuf Angus et sa pointe de fenouil anisée. Ce saucisson sec est prêt pour la dégustation</p>	<p>Produit frais.</p> <p>Conservation au frais entre 0° et 4°C.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit. Et consommer dans les plus brefs délais.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

viande de boeuf Angus, sel, **LACTOSE**, dextrose, saccharose, poudre de **LAIT**, épices, plante aromatique, graines de Fenouil, conservateur : E252, arômes naturels, ferments. Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **OEUFS, LAIT**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

Voici un saucisson sec en forme de camembert, un pavé de boeuf Angus aux saveurs délicates du fenouil. Ce produit de charcuterie fine est idéal pour une dégustation à l'apéritif. Retrouvez les saveurs de la viande de boeuf et la délicate touche anisée du fenouil méditerranéen.

Les graines de Fenouil apportent un léger gout anisé à ce saucisson sec nature pur boeuf Angus ! Un vrai délice à tout moment.

Un saucisson sec artisanal garanti sans viande de porc.

Conseils d'utilisations

Pour une meilleure conservation de ce saucisson sec, il est possible de la placer dans votre réfrigérateur. Le saucisson de boeuf est moins gras que le saucisson de porc. Il est possible qu'il sèche ou durcisse plus facilement. Placez le frigo pour lui conserver toutes ses saveurs et tendreté. Idéal pour une soirée entre amis lors de l'apéritif.

Accord mets & vins : Un vin blanc de Loire type Chenin blanc

EAN

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