

**Haricots tarbais cuisinés
« comme autrefois »
Famille Patacq
Bocal verre 1,050kg**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 730g net.
Les haricots tarbais sont cuisinés avec un os de jambon de porc noir de Bigorre et des légumes frais.

Réalisé avec des haricots tarbais IGP Label rouge. Ces haricots ont une peau extrêmement fines et un fondant exceptionnel.

Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.

Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.

A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Haricots tarbais IGP Label Rouge 65%, oignons et carottes revenus à la graisse de canard 24%, lardons fumés 5%, jambon 3%, ail, sel, épices.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- 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

La famille **Patacq** sont des producteurs de haricots tarbais.

Une production faite à la main située entre Océan et Autan sur 14 à 15 hectares, cultivée dans les terres noires au pied des Pyrénées en pays béarnais.

Conseils d'utilisations

Réchauffez lentement à feu doux et accompagnez de tout type de viandes blanches de type volaille ou viandes rouges de type gigot d'agneau ou bien une belle côte de bœuf.

Idéal avec une cuisse de canard confite.

Accord mets & vins : Saint-Chinian rouge du Languedoc.

EAN

3760177490192

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