



Sauce Nantua « aux écrevisses » Maison Malartre Conserve de 468g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Conserve de 410g net. La sauce Nantua aux écrevisses de la Maison Malartre , une sauce classique traditionnellement réalisée à partir de béchamel et de beurre d'écrevisses.	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 :

Eau, LAIT entier, purée de tomates, crème (LAIT), farine de BLÉ, beurre (LAIT), écrevisses (CRUSTACÉS) 2.5%, sel, mère (SULFITES), huile d'olive, Carottes, oignons, armagnac (SULFITES), poivre.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT, BLÉ, CRUSTACÉS, SULFITES**

- Allergènes potentiellement présents : **CRUSTACÉS, MOLLUSQUES, SÉSAME**

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

Le + Produits

La sauce Nantua aux écrevisses est une sauce qui fait partie des grands classiques de la cuisine française.

Cette sauce accompagne principalement des quenelles de brochet, mais également les poissons blancs, les œufs pochés et le riz.

Son nom provient de la ville de Nantua, située au bord du lac du même nom, dans le département de l'Ain.

Conseils d'utilisations

Faites réchauffer la sauce dans une casserole. Cette sauce accompagne parfaitement les quenelles de brochet, d'écrevisses ou les cocons.

Idéal pour tous les plats de poisson ou fruits de mer comme les gratins de fruits de mer et autres coquilles St-jacques.

Accord mets & vins : Avec les quenelles de brochet : Un Condrieu des Côtes-du-rhône, un Côtes-du-rhône-Villages blanc ou un cru de

EAN

3372467071112

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastonomie.com