

**Navarin d'agneau aux
légumes printaniers
Le médaillon corrézien
Bocal verre 842g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Conserve en bocal verre de 400g net.
Le navarin d'agneau aux légumes printaniers, une recette incontournable du répertoire culinaire français. Un ragout d'agneau cuisiné dans une sauce légèrement tomate et savoureuse, agrémenté d'une garniture aromatique et accompagné de légumes de printemps : carottes, navets, haricots verts, petit pois, navets.
Idéal pour 1 à 2 personnes

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.
DDM : 2ans.
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Agneau 30% (origine France), eau, carottes, navets, pommes de terre, haricots verts, petits pois, fond brun (amidon de pomme de terre, maltodextrine, oignons, tomates, sel, arôme, extrait de levure, caramel, malt d'orge (BLÉ), jus d'oignons, diacétate de sodium et lactate de calcium, huile de tournesol, viande de bœuf, acide citrique et lactique), amidon modifié de maïs, épices, sel, poivre.

Peut contenir des morceaux d'os.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **BLÉ**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

Respecter la tradition, la nature et son environnement mais aussi avancer vers des saveurs originales. Vous faire voyager autour de ces plaisirs gastronomiques à partager entre amis.

Tous les produits et plats cuisinés **Le médaillon corrézien** sont préparés au plus proche de ce que leur donne la nature. Ils sont, dans la majorité des cas, sans artifice, sans parfum chimique, sans sel nitré, sans conservateur et sans antioxydant.

Conseils d'utilisations

A réchauffer à feu doux, et accompagner de légumes du moment, de pâtes fraîches, d'un peu de polenta ou d'un écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.

Accord Mets & vins : Un Saint-Chinian ou un Faugères rouge du Languedoc ou un Saint-Emilion de Bordeaux.

EAN



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