

## Gendarme de Sanglier Fumé – NEMROD



Fiche technique Mai 2025

### Dénomination et descriptif du produit

Saucisse à base de sanglier sauvage français issu de la chasse durable garde un côté crémeux et tartare quand il est frais. Quelques jours de séchages lui permettent de concentrer ses arômes afin d'exprimer toute la puissance de la viande maigre du sanglier.

Toujours vendues par paire.

### Conservation et Stockage

Produit frais.

Conservation au frais entre 0° et 4°C.

A consommer avant :  
voir date sur l'étiquette du produit.  
Et consommer dans les plus brefs délais.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### **Liste des ingrédients :**

Viande maigre de sanglier 85%, gras de Sanglier 15%, vin rouge pinot noir (SULFITES), sel de mer fin, cumin, muscade.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, FRUITS à COQUES, CÉLERI, POISSONS, CRUSTACÉS.**

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

### Le + Produits

Spécialité de l'Est de la France, le gendarme ou landjäger est une saucisse marinée au vin rouge, au cumin et à la muscade, puis pressée dans une palette rectangulaire et fumée au bois de hêtre. Symbole de la convivialité, on le reconnaît grâce à sa chair très ferme et à sa peau craquante sous la dent. Il est toujours vendu par paire.

### Conseils d'utilisations

Les gendarmes se mangent généralement froids mais peuvent aussi être chauffés environ 15 min dans une eau frémissante.

Facile à conserver et à transporter, le gendarme peut se déguster à l'apéritif ou en pique-nique.

**Accord mets & vins ....**

EAN

000000

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