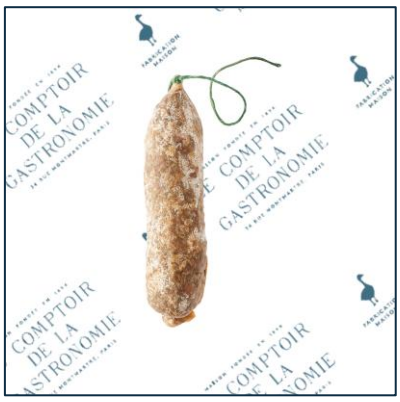
MAISON FONDÉE EN 1894
LE COMPTOIR DE LA GASTRONOMIE
ÉPICERIE FINE & RESTAURANT

Saucisson de Cerf NEMROD

Fiche technique Mai 2025



Dénomination et descriptif du produit

Saucisson de Cerf sauvage nature.

Uniquement du gibier sauvage français issu de la chasse durable. Le cerf vit dans nos forêts et se nourrit principalement de graminées et de ronces en hiver.

La viande de cerf est 25 fois moins grasse que la viande de boeuf, alors faites vous plaisir en mangeant sainement !

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 de cerf 56 % (Origine France) - Viande de porc (origine France) - Gras de porc (origine France) - sel fin - **LACTOSE (LAIT)** - Dextrose - Epices et plantes aromatiques - Conservateur : nitrate de potassium - Ferments. Boyau naturel de porc.
Conformément aux réglementations en vigueur :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **LAIT**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

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

Le + Produits

Cette nouvelle star de l'apéritif peut s'inviter également lors de vos piques-niques entre amis ou pendant une randonnée par exemple !

Pour plus de saveurs, dégustez le bien sec et en tranche fine.

Conseils d'utilisations

La finesse du saucisson de cerf nature peut aisément s'accompagner de grands vins fins et élégants comme un pinot noir d'Alsace.

EAN

000000

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