

Saucisson Noir de Bigorre - PADOUEN-

Fiche technique Mai 2025



Dénomination et descriptif du produit

Découvrez ce savoureux saucisson de porc noir de Bigorre AOP. Élaboré à partir de porc noir élevés en France, il s'agit d'un saucisson sans peau. Si vous cherchez un saucisson nature pour vos apéros, alors ce saucisson au sera parfait pour vos invités

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 porc noir de Bigorre AOP (94.9%), sel, lactose, poudre de LAIT écrémé, épices, dextrose, saccharose, conservateur (E252), arôme naturel. Produit sujet à dessiccation.. 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

Véritable héritage du Gers, notre Saucisson de Porc Noir de Bigorre regorge de saveurs et de "bon" gras ! Nos élèves passionnés vous proposent ce saucisson de porc noir de Bigorre a été produit par "le Padouen" . Il a été concocté dans le respect des traditions locales et selon un savoir-faire dont vous nous direz des nouvelles ! Pourquoi ce saucisson est-il si bon ?

C'est parce qu'il est constitué de porc noir de Bigorre, une variété autochtone des Pyrénées reconnaissable à son joli pelage noir et à ses oreilles qui penchent vers l'avant. Celui-ci est nourri sur notre ferme avec une alimentation saine, pour fournir une viande d'une qualité incomparable. On dit même que le gras du porc noir est "bon", puisqu'il contient beaucoup d'acides gras oléiques et linoléiques.

Conseils d'utilisations

Pour déguster ce saucisson, vous avez le choix ! Vos convives l'apprécieront sur une planche de charcuterie, ou avec un peu de beurre fermier et un bon pain de campagne. Et pour l'accompagner, n'hésitez pas à faire un tour dans notre cave !

EAN

000000

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