

Fromage de Tête
Comptoir de la Gastronomie
200g environ



Fiche technique créé le 14/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Le Fromage de Tête ou le Pâté de Tête **COMPTOIR de la GASTRONOMIE** est une charcuterie cuite puis moulée qui utilise l'ensemble de la tête de porc ainsi que la langue. Le bouillon de cuisson est agrémenté de légumes, d'épices et d'aromates ce qui lui confère des saveurs gourmandes.

Portion de 200gr environ en barquette operculée.

Conservation et Stockage

Produit frais operculé.
Conserver au frais entre 0° et 4°C.
A consommer avant :
voir date sur l'étiquette du produit.

Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Tête et langues de cochon Fermier Vendéen Label Rouge, échalotes, vin blanc (**SULFITES**), ciboulette, cerfeuil, persil, sel nitrité, poivre moulu, épices Bovida; gelée : Gélatine de boeuf 46%, sel iodé, sirop de glucose, maltodextrine, sucre, acidifiant (acide citrique), arômes, sel, extrait de vin de Madère, extrait de romarin, extrait de thym, extrait d'ail.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **OEUFS; FRUITS à COQUES**

- Allergènes potentiellement présents : **GLUTEN, LAIT, POISSONS, CÉLERI, CRUSTACÉS**

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

Le + Produits

Nos charcuteries maison sont fabriquées à partir d'ingrédients soigneusement sélectionnés, ici du cochon fermier vendéen Label rouge élevée en plein air. Garantie d'un produit authentique et artisanal.

Conseils d'utilisations

Idéal pour composer une entrée accompagnée de cornichons ou de condiments, réaliser une planche de charcuterie ou simplement agrémenter un buffet campagnard.

Accord Mets & Vins : Idéal avec des vins rouges de type Côtes du Rhône (Crozes-Hermitage) ou Bordeaux Rouge (Château de Cénac).

EAN

3760375660168



3 760375 660168

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com