



Rillette de Canard Comptoir de la Gastronomie 250g environ



Fiche technique créé le 14/09/2022

Dénomination et descriptif du produit

Les Rillettes de Canard **COMPTOIR de la GASTRONOMIE** sont entièrement réalisées avec des cuisses de canard à confire, longuement mijotées dans la graisse de canard puis effilochées afin d'obtenir une texture fondante.

Canard Origine France

Portion de 250gr 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 :

Cuisse de Canard à confire (FR), carotte, ail, bouquet garni, oignons, sel, poivre blanc, muscade moulue.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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 Canard Français. 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

3760375660182



3 760375 660182

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