

Saucisson à l'Ail  
**COMPTOIR de la  
GASTRONOMIE**  
300g env.



Fiche technique créé le 08/02/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Un saucisson à l'ail, aussi appelé saucisson de Paris ou Paris-ail, est une charcuterie composée d'un hachis de viande de porc, assaisonné d'ail frais haché qui lui donne son nom.</p> <p>Réalisé avec du cochon fermier Vendéen Label rouge élevé en plein air.</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0° et 4°C. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p> <p>Après ouverture à consommer dans les plus brefs délais.</p>

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

**Liste des ingrédients :**

Poitrine et maigre de Cochon Fermier Vendéen Label Rouge, ail frais, sel nitraté, poivre blanc moulu, 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 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. Tranché épais, il rentre dans dans l'ensemble des viandes composant le cassoulet traditionnel.

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

EAN

**3760375660175**



3 760375 660175

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