

Saucisson de Canard - ST ORENS -

Fiche technique Mai 2025



Dénomination et descriptif du produit

Saucisse Sèche de Canard
120 Grs Net pour 2-3 Personnes.

Elle se déguste le plus simplement en fine tranche.

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 Canard, Sel. Conservateurs : sel nitrité, poivre, sucre

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

La saucisse sèche de canard St Orens est un produit emblématique, symbole de la tradition culinaire. savoureux et authentique, ce met délicat s'impose comme un incontournable pour tout apéritif entre amis ou en famille.

Conseils d'utilisations

Vous pourrez déguster cette saucisse sèche de canard en apéritif, en la coupant en fines rondelles.

Accord mets & vins :

EAN

000000

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