0309485071

Coffret Autour du cèpe

Coffret gourmand "Autour du cèpe", pour les amoureux de cuisine raffinée.

Savor & Sens



Redécouvrez le cèpe avec ce coffret gourmand, généreux et raffiné

Explorez les sous-bois avec ce **coffret gourmand Savor & Sens**, pensé pour les fins gourmets.

Parfums subtils, textures fondantes, associations nobles : le cèpe est ici sublimé sous toutes ses formes.

COMPOSITION DU COFFRET :

Huile d'olive vierge extra aux saveurs de cèpes (10 cl)

Délicate et parfumée, cette huile donne du relief à vos pâtes fraîches, risottos ou poêlées de légumes.

Ingrédients : huile d'olive vierge extra 98,5 % (origine UE), arôme naturel 1,5 %.

Moutarde aux cèpes (100 g)

Une moutarde douce et boisée, parfaite pour accompagner une viande grillée ou sublimer une vinaigrette.

Ingrédients : moutarde 90 % (graines de moutarde, eau, vinaigre, sel, sucre, conservateur : sulfite acide de sodium), huile de colza, arôme naturel, huile d'olive vierge extra, cèpe déshydraté 1 %.

Allergènes : moutarde, sulfites.

Sel de mer aux cèpes (110 g)

Un sel aromatisé de caractère, pour une touche forestière sur vos œufs, purées, viandes ou légumes vapeur.

Ingrédients : sel de mer 96,04 % (avec agent antiagglomérant E535), cèpes déshydratés 3,26 %, arôme naturel, caramel E150b.

Délice de châtaigne au foie gras et cèpes (100 g)

Un concentré de gourmandise, qui marie le fondant de la châtaigne, la noblesse du foie gras et la puissance du cèpe. À déguster sur toast ou en accompagnement raffiné.

Ingrédients : escalope de foie gras 27 %, crème* (stabilisant : carraghénanes), farine de châtaigne 8,5 %, cèpes 2,8 % (boletus edulis, aereus, reticulatus, pinicola), fécule de pomme de terre, sel, poivre, ail.

Allergènes : lait.

AVANTAGES PRODUIT :

- Un hommage au cèpe, star des forêts françaises
- Des recettes gourmandes et bien équilibrées
- Des ingrédients de qualité
- Une idée cadeau élégante et savoureuse pour épicuriens et curieux
- Présenté dans un joli coffret prêt à offrir

Photos et document non contractuels sous réserves d'erreurs typographiques

CONSERVATION :

- Huile d’olive : À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. Au froid l'huile d'olive fige, mais cela n'altère en rien ses qualités.
- Moutarde : À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement.
- Délice de châtaigne foie gras et cèpes : À conserver à température ambiante. Après ouverture, à conserver au frais et consommer rapidement.
- Sel : À conserver à l'abri de l'humidité.

VALEUR NUTRITIONNELLE :

- Huile d’olive : Valeur énergétique : 3404kJ (828kcal) ; matières grasses : 92g ; dont acides gras saturés : 13g ; glucides : 0g ; dont sucres : 0g ; fibres alimentaires : 0g ; protéines : 0g ; sel : 0g
- Moutarde : Valeur énergétique : 1058kJ (255kcal) ; matières grasses : 20g ; dont acides gras saturés : 1,6g ; glucides : 8,6g ; dont sucres : 4,7g ; fibres alimentaires : 1,2g ; protéines : 8,6g ; sel : 4,9g
- Délice de châtaigne : Valeur énergétique : 1047kJ (250kcal) ; matières grasses : 22g ; dont acides gras saturés : 11g ; glucides : 9,2g ; dont sucres : 3,5g ; fibres alimentaires : 1,4g ; protéines : 3,4g ; sel : 1,2g
- Sel : Valeur énergétique : 42kJ (10,1kcal); matières grasses : 0,15g ; dont acides gras saturés : 0,02g ; glucides : 0,8g ; dont sucres : 0,3g ; fibres alimentaires : 0,6g ; protéines : 1g ; sel : 95,5g

Caractéristiques techniques et dimensionnelles

Allergènes	Moutarde, Sulfites, Lait

Référence : 0309485071

Photos et document non contractuels sous réserves d’erreurs typographiques