



FICELLE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD - 125G



- **Format 125g** : Diamètre de 26 mm
- **Multi-usages** : A froid, tranché pour canapé/toast ou à chaud en ingrédient paté en croûte
- **Texture** : fondante et lisse, beau visuel de tranche
- **Conditionnement adapté** : Conserve fraîcheur et qualité jusqu'à la préparation
- **Origine** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Rapidité** : Gagner du temps avec un produit prêt à l'emploi
- **Multi usage** : A froid, tranché pour canapé et toast ou à chaud en ingrédients paté en croûte
- **Produit ingrédient** : cible Traiteur et charcutier

Nombre de portions

15 de 8g environ

Conseils de remise en œuvre

- Sortez la ficelle de la chambre froide pour faciliter la découpe et retirez le film entourant le produit.
- Tranchez finement (< 1 cm) à l'aide d'un couteau avec sa lame chaude, pour plus de facilité et de précision.
- Utilisez directement sur des toasts, dans des verrines, dans des pâtés en croûte, des feuilletés, ou en accompagnement de plats chauds comme des viandes, ou des poissons, "façon Rossini".

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

