



FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA GASTRONOMIE 400/500G



- **Format calibré** : 400g à 500g
- **Polyvalent** : Idéal pour des tranchés des escalopes ou fabrication de vos terrines
- **Texture** : souple , Sans imperfection (hématome)
- **Conservation optimale** : Conditionné sous-skin
- **Origine certifiée** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Emballage sous skin** : Conservation prolongée
- **Foie Extra gastronomie** : Texture souple et sans hématome en surface
- **Non déveiné** : Idéal pour trancher vos escalope et fabriquer vos terrines

Poids variable

400 / 500G

Conseils de remise en œuvre

- Avant utilisation, sortez le foie gras de la chambre froide 15 à 20 min pour le tempérer.
- Tranchez-le en escalopes régulières de 1 à 2 cm, puis saisissez-les dans une poêle chaude sans ajout de matière grasse, 30 à 40 sec par face.
- Assaisonnez au dernier moment pour préserver la texture et le goût.

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

