



# FOIE GRAS DE CANARD ENTIER 1000 G



- **Foie gras de canard entier** : Produit monté à la main, composé de lobes entiers
- **Aromatisation** : Foie gras nature, justement assaisonné
- **Conditionnement pratique** : Démoulage facile
- **Format généreux** : Poids 1000g pour 25 portions de 40 g environ
- **Origine certifiée** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

## Atouts

- **Standard qualitatif** : Foie gras de canard entier nature
- **Barquette** : Facilement démoulable et tranchable
- **Produit nature, justement assaisonné** : Libre court aux personnalisations

## Nombre de portions

25 portions de 40g pour les planches apéritives ou entrées gastronomiques

## Conseils de remise en œuvre

- Déposez une tranche de foie gras de canard entier nature sur une assiette de présentation.
- Assaisonnez-la délicatement avec les condiments de votre choix (pickles, morceaux de fruits etc.) et de pain de campagne toasté.

## Nous contacter

@ [contact@toque-blanche-pro.com](mailto:contact@toque-blanche-pro.com)

## Plus d'informations

