



GANACHE AU FOIE GRAS DE CANARD (50% FOIE GRAS) 500G



- **Composition premium** : 50% de foie gras procurant un gout riche en Foie Gras
- **Multi-usages** : Adaptée aux cocktails, amuse-bouches, plats chauds, dans des sauces et accompagnements variés
- **Prête à l'emploi** : Gain de temps en cuisine tout en conservant une qualité constante
- **Conditionnement optimisé** : Format de 500g, pratique et sans pertes
- **Origine** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Rapidité** : Utilisation produit prêt à l'emploi
- **Consistant** : Produit non foisonné, adapté aux préparations en amont grâce à sa bonne tenue au dressage
- **Polyvalence** : Multi-usages à chaud et à froid, grâce à l'utilisation pour des sauces ou crèmes ou accompagnements

Nombre de portions

Env. 25 à 30 portions, selon usages et quantités servies

Conseils de remise en œuvre

- Sortez la ganache de la chambre froide pour la ramener à température ambiante.
- Massez légèrement le contenant pour plus d'homogénéité en terme de chaleur.
- Mettez le pack directement dans une poche à douille et l'utiliser immédiatement en garniture pour toasts ou canapés, ou comme accompagnement pour viandes, poissons ou légumes.
- Elle peut également être intégrée dans des sauces ou des crèmes pour enrichir vos préparations telles que es pâtes ou risotto.

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

