



# FOIE GRAS DE CANARD CRU 1ER CHOIX 500/700G



- **Format calibré** : 500 à 700g
- **Cœur de gamme** : Idéal pour des trancher escalopes
- **Texture** : ferme, Sans hématome en surface
- **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

- **Foie gras 1 er choix** : Produit cœur de marché
- **Texture** : Produit ferme et sans hématome en surface
- **Non déveiné** : Idéal pour trancher vos escalopes

Poids variable

500 / 700G

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

*Plus d'informations*

