



FOIE GRAS DE CANARD CRU SOUS- PAPIER EXTRA RESTAURATION 500 / 600G



- **Traçabilité** : Producteur identifié sur l'emballage
- **Ultra-frais** : Taux de fonte réduit de part sa courte DLC
- **Texture** : souple, Sans imperfections
- **Origine certifiée** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Producteur identifié** : Le producteur sur votre carte
- **Calibre garantie toute l'année** : 500 / 600G
- **Taux de fonte réduit** : Ultra frais sous-papier DLC 5j

Poids variable

500 / 600G

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

