



# SPÉCIALITÉ DE FOIE GRAS DE CANARD ET DE FIGUES - 1KG



- **Produit traditionnel** : Produit monté à la main, composé de lobes entiers
- **Saveurs garanties** : teneur en figue à 6 % avec un montage en couche traditionnel
- **Conditionnement pratique** : Démoulage facile
- **Format généreux** : Poids 1000g / 25 portion de 40 g
- **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** : produit composé de lobe entier avec un montage manuel
- **Originalité** : Une recette avec une subtilité sucrée autour de la figue
- **Barquette** : Facilement démoulable et tranchable

Nombre de portions

25 portions de 40 g

## Conseils de remise en œuvre

- Sortez le foie gras à température ambiante 10 Mn avant découpe pour optimiser la texture.
- Déposez des tranches de foie gras de canard à la figue sur une assiette de service.

*Nous contacter*

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

*Plus d'informations*

