



FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ 1ER CHOIX



- **Déveinage manuel à chaud**
- **Gain de temps par un foie déjà déveiné :** 0% de perte matière
- **Disponibilité du produit facilitée**
- **Conservation optimale :** Conditionné sous-skin
- **Origine :** Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation :** Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Positionnement :** Produit cœur de marché
- **Texture :** Produit ferme
- **Déveiné :** Spécial terrines

Poids variable

450 / 650G

Conseils de remise en œuvre

- Séparez le petit du gros lobe puis les marinez de chaque côté avec sel (6g), poivre (2g) et un filet cognac.
- Dans une terrine, disposez en premier le grand lobe, puis le petit lobe sur le dessus, tassez.
- Cuisez au bain-marie à 90°C pendant 50 min puis laissez reposer pendant 5 / 7 jours au frais (0°C et +4°C).

Nous contacter



contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

