



FOIE GRAS DE CANARD CRU DÉVEINÉ SOUS-PAPIER EXTRA GASTRONOMIE 400 / 500G



- **Déveinage** : manuel à chaud
- **Traçabilité** : Producteur identifié sur l'emballage
- **Qualité premium** : Sélection ultime pour les Chefs
- **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
- **Gain de temps** : Produit déjà déveiné, pas de perte matière
- **Taux de fonte réduit** : Ultra frais sous-papier DLC 5j

Poids variable

400 / 500G

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

