

Foie gras de canard entier  
à l'ail noir ATHOS  
Maison PATIGNAC  
Bocal Verre de 200g



Fiche technique créé le 15/03/2021

### Dénomination et descriptif du produit

Foie gras de canard entier à l'ail noir en bocal verre de 200g de la **Maison Patignac**, gamme Athos.

### Conservation et Stockage

Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.  
Après ouverture conserver au frais entre 0° et 4°C et consommer dans les meilleurs délais.  
DDM : 2 ans et demi.  
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### **Liste des ingrédients :**

Foie gras de canard entier, ail noir 5,6% (ail, miel), sel, poivre noir du moulin.

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **AUCUN**
- Allergènes potentiellement présents : **AUCUN**

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

### Le + Produits

La **Maison Patignac** est une conserverie artisanale et familiale située dans le pays sud-toulousain. Leur cuisine cultive le goût de l'authentique et fait honneur au terroir occitan et français. Les recettes sont élaborées sans colorant ni conservateurs.

L'ail noir provient du seul producteur français à date: tirant sa recette d'écrits retrouvés en Asie datant de plus de 4000 ans. Il s'agit d'ail confit à l'eau de mer et délicatement cuit pendant 2 à 3 semaines pour lui donner une couleur et une texture si particulières.

### Conseils d'utilisations

Glisser le bocal dans le réfrigérateur la veille de la dégustation. Le jour J, sortir le bocal 1/2 h avant de le démouler, trancher comme un camembert et déguster avec un morceau de pain légèrement toasté et encore chaud.

**Accord Met & Vins :** Liqueureux, moelleux, Pineau des Charentes blanc, demi-sec, Champagnes Blanc de Noir.

EAN

**3337530101141**

**Comptoir de la Gastronomie**  
Épicerie Fine et Restaurant  
34 rue Montmartre 75001 Paris  
01.42.33.31.32