

Foie gras de canard mi-Cuit maison



Fiche technique créé le 01/11/2020

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Foie gras de canard mi-cuit du Comptoir de la Gastronomie , une fabrication 100% maison. Élaboré à partir de foies du Sud-Ouest, de porto blanc, de cognac et d'un mélange d'épices créé par nos chefs. Après une cuisson lente à basse température, les terrines reposent au minimum 7 jours afin que les arômes s'expriment pleinement.	Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0 et 4 degrés Celsius. A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients:

Foie gras de canard, sel nitrité, poivre, épices, aromates, cognac et porto blanc (sulfites).

Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **sulfites**
- Allergènes potentiellement présents : **gluten (cross contact)**

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

Le + Produits

Le foie gras de canard mi-cuit du **Comptoir de la Gastronomie** est fabriqué sur place dans notre laboratoire et de manière artisanale. Ce qui nous permet de garantir la meilleure qualité tout au long de l'année, L'assaisonnement et la cuisson sont parfaitement maîtrisés afin de ravir les gourmets et gourmands.

Conseils d'utilisations

Il se marie merveilleusement bien avec un bon pain de campagne et un peu de chutney. Toutes les occasions sont bonnes pour déguster le foie gras de canard mi-cuit du **Comptoir de la Gastronomie**.

Accords Mets & Vins: Vins liquoreux ou moelleux, Pineau des Charentes blanc, Vins blancs demi-sec ou encore champagne.

EAN

7421086204541



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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastronomie.com