



Foie Gras d'Oie Mi-Cuit Truffé Comptoir de la Gastronomie 200g environ



Fiche technique créé le 08/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
Foie Gras d'Oie Mi-Cuit Truffé (TUBER MELANOSPORUM) 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. 200g environ	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 d'Oie, Truffe noire 3% minimum (**TUBER MELANOSPORUM**) sel nitrité, poivre, épices, aromates, cognac (**SULFITES**) 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**

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

Le + Produits

Le foie gras d'oie est le plus fin des foies gras. Réputé des connaisseurs pour sa délicatesse et sa fermeté, ce foie gras fait l'unanimité autour d'une table de gourmets. Plus rare que le foie gras de canard, il est à l'origine de notre tradition ancestrale et à fait de notre région, le symbole de l'art de vivre à travers le monde. Le Foie Gras d'Oie 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, Bourgogne Chassagne Montrachet, Pouilly Fuissé, Chablis 1^{er} cru

EAN

3760375660243



3 760375 660243

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