

## Foie Gras d'Oie Entier Délices de St Orens Bocal verre de 130g



Fiche technique créé le 15/03/2021

### Dénomination et descriptif du produit

Foie gras d'oie entier des Landes.  
Sans conservateur, Foie Gras produit dans les Landes à la Ferme de Jean Sarthe.  
Le savoir-faire gastronomique des **Délices de Saint Orens** se nourrit de culture landaise pour vous proposer une gamme de produits du Sud-Ouest.

Bocal Verre de 130gr – Poids Brut 378g

### Conservation et Stockage

Épicerie. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.  
A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.  
Après ouverture conserver au frais entre 0 et 4 degrés celsius et consommer dans les meilleurs délais.

### Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

#### Liste des ingrédients :

Foie gras d'oie du Sud-Ouest (France) , sel, porto, poivre, sucre, muscade  
Conformément aux réglementations en vigueur :

- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : **SULFITES**
- Allergènes potentiellement présents : **FRUITS à COQUE**

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

### Le + Produits

**Les Délices de Saint Orens** (SARL Ferme de Jean Sarthe) sont situés à Cauna dans les Landes (sur les bords de l'Adour).

Dans cette ferme typiquement landaise, on élève et transforme tous les canards et les oies qui seront nécessaires à la production et à la commercialisation des foies gras de canard et d'oie, confits, plats cuisinés.

### Conseils d'utilisations

Le Foie gras d'oie entier des Landes a un goût doux et subtil qui s'accommode très bien avec un Sauternes Château Myrat, avec modération bien sur. Le foie gras d'oie entier des Landes est délicieux, servi frais, accompagné d'un confit d'oignons et de fleur de sel de Guérande.

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

EAN

**3760105350116**

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