

**Bloc de Foie Gras de Canard
avec morceaux Truffé
Délices de St Orens
Conserve de 200g**



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Bloc de foie gras de Canard avec 30% de Morceaux et truffé.
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.

Conserve de 200gr – Poids Brut 264g

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 de canard, morceau de foie gras 30%, eau, porto (**SULFITES**), sel, conservateur : sel nitrité, truffes 3%, 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

376010535114

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