



Foie gras de canard entier Comptoir de la Gastronomie Conserve de 130g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>Foie gras de canard entier Comptoir de la Gastronomie de 130g en conserve. Idéal pour 1/2 personnes ou pour offrir.</p> <p>Une recette spécifique Comptoir de la Gastronomie élaborée par nos chefs. Savourez la texture ferme et authentique de la cuisson du foie gras de canard dans son bocal.</p>	<p>Conserve. Stocker à température ambiante, au sec et à l'abri de la lumière.</p> <p>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.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

Liste des ingrédients :

Foie gras de canard entier 96% , Porto, Cognac (SULFITES) , sucre, sel nitrité, poivre noir, muscade, cannelle, clou de girofle.

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

La recette de notre foie gras de canard entier **Comptoir de la Gastronomie** est idéale pour les gourmands, amateurs de foie gras en n'importe quelle occasion. Son goût à la fois puissant et équilibré, savoureux à souhait offre une texture inégalable.

Cadeau idéal à emporter partout. (Supporte les voyages en avion).

Conseils d'utilisations

Ouvrez votre foie gras de canard entier **Comptoir de la Gastronomie** plusieurs heures avant de le consommer afin que le produit s'oxide légèrement au contact de l'air et reprenne toute sa saveur.

A déguster avec un pain de campagne tranché épais et toasté d'un seul côté. Agrémentez si nécessaire d'une pointe de fleur de sel et d'un tour de moulin à poivre.

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



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