



Opéra de Foies Gras  
Mi-Cuit  
**Comptoir de la Gastronomie**  
200g environ



Fiche technique créé le 08/09/2022

Dénomination et descriptif du produit	Conservation et Stockage
<p>L'opéra de Foies Gras est une recette "<b>Comptoir de la Gastronomie</b>", une fabrication 100% maison.</p> <p>Un duo de foie gras de canard et d'oie mi-cuit, agrémenté de pistaches vertes, de morilles et d'un pain d'épices artisanal.</p> <p>Sous-vide 200g environ</p>	<p>Produit frais sous-vide. Conserver au frais entre 0 et 4 degrés Celsius.</p> <p>A consommer avant : voir date sur l'étiquette du produit.</p>

Liste des ingrédients et des allergènes majeurs

**Liste des ingrédients:**  
Foie gras d'Oie et de canard, sel nitrité, poivre, épices, aromates, cognac (**SULFITES**) et porto blanc (**SULFITES**), morilles séchées, pistache vertes (**FRUITS à COQUES**); Pain d'épices artisanal (**GLUTEN**)

Conformément aux réglementations en vigueur :

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

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

Le + Produits

L'opéra de foies gras (oie et canard) 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 (Château Myrat), Bourgogne Chassagne Montrachet, Pouilly Fuissé ou alors un Grand Vin de Bourgogne (Volnay)



**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](http://www.comptoirdelagastronomie.com)