



Foie Gras de Canard
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 de canard mi-cuit truffé 3% minimum (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. Sous-vide 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 de canard, 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 de canard mi-cuit truffé 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,

EAN

3760375660205



3 760375 660205

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

Retrouvez tout nos produits sur www.comptoirdelagastonomie.com