

Foie Gras d'Oie Entier
**COMPTOIR de la
GASTRONOMIE**
Conserve de 120g



Fiche technique créé le 18/09/2024

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.
Tout le savoir-faire du Comptoir de la Gastronomie se nourrit de culture landaise pour vous proposer une gamme de produits du Sud-Ouest.

Conserve de 120gr – Poids Brut 158g

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

Le Comptoir de la Gastronomie, en lien direct avec ses producteurs fabrique (SARL Ferme de Jean Sarthe) le Foie Gras d'oie Entier 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 sûr. 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

3760375660854



3 760375 660854

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