

Foie Gras d'Oie Entier Truffé Délices de St Orens

Conserve de 200g



Fiche technique créé le 15/03/2021

Dénomination et descriptif du produit

Foie gras d'oie entier des Landes truffé (TUBER MELANOSPORUM)
Sans conservateur, Foie Gras produit dans les Landes à la Ferme de Jeansarthe.
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 266g

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, truffes 3% (TUBER MELANOSPORUM) 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

3760105350024

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