



cru



cuit

Je souhaite **CUISINER**
moi-même le foie gras

Je souhaite un foie gras
PRÊT À DÉGUSTER

Le best-seller ★★
Foie gras de canard cru troussé

Foie gras issu de la production du jour.
À préparer le jour même.



i Troussé de 450g à 550g :
convient pour la
réalisation de foie
gras de canard en
terrine.

Le best-seller ★★
Foie gras de canard cuit entier

Produit authentique et traditionnel.
Préparé à base d'un lobe entier assaisonné.



i Barquette 500g :
convient en entrée pour
environ 10 personnes.

Et aussi...
Foie gras de canard cru ENTIER



*Idéal pour les escalopes
de foie gras à poêler.
Il est possible de le
déveiner soi-même.*

Foie gras de canard cru DÉVEINÉ



*Déveiné à la main.
Spécialement réservé
pour la préparation
de foie gras de
canard en terrine,
après assaisonnement.*

Et aussi...
Bloc de foie gras de canard

▶ **30% de morceaux**
Émulsion et morceaux de
foie gras entier (30%)

▶ **Sans morceaux**
Émulsion de foie gras
de canard



*Idéal à toaster
ou à tartiner.*

i Choisir la conservation du foie gras

Frais
À conserver
au réfrigérateur
entre 0°C et +4°C.

ou

Surgelé ❄️
À conserver à -18°C.
À préparer idéalement juste
après la décongélation.

Choisir la conservation du foie gras

Mi-cuit

Cuisson basse température - DLC 6 mois
À conserver entre 0°C et +4°C.

ou

Conserve

Cuisson plus forte - DDM 3 ans
À conserver dans un endroit sec et frais.