



Mini-brochettes et dés de foie gras de canard

Produit surgelé réalisé
à partir de foie gras frais.

Dés de foie gras de canard : calibre 5 g.

Brochettes de foie gras de canard : 15 g.
(3 dés sur un pic bambou).

Sac zippé de 1,5 kg.

Conseils d'utilisation

Cuisson à la poêle, à la plancha ou au wok pour les dés.

Peut être saisi à l'avance et remis à température.

Avantages produit

Utilisation en assiettes dégustation, en animation, sur une salade,
en accompagnement...

Qualité des foies utilisés pour ces deux produits :

Plus de goût : canards élevés dans des parcours herbeux.

Gavage au **maïs grain traditionnel**, dans des **cages collectives**

(cette précaution supplémentaire n'est absolument pas obligatoire avant 2010).

Age des canards à l'abattage : entre **92 et 100 jours**.

Cette durée permet d'obtenir une viande plus mature et donc plus

goûteuse (durée moyenne des produits que l'on trouve sur le marché : 80 jours).

Temps de gavage étendu à **15 jours**.

masse

La maison du Foie Gras
depuis 1884

www.maison-masse.com