



# ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD



Escalopes de foie gras de canard  
prétranchées, calibrées, surgelées.

2 tailles disponibles :

**50 g ou 70 g (+ou- 10 g).**

Issues uniquement du gros lobe.

Tranchées à la main.

**20 pièces environ par sac.**

Sac zippé de 1 kg environ.

**Aussi disponible : 25 g (+ou-5g).**

## Qualité des foies utilisés :

**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**.

## Technique :

**Plus de tenue à la cuisson.** Eviscération à chaud.

Surgélation rapide : moins d'une heure après abattage dans le même site de production.

Surgélation à l'azote : entre moins 55 et moins 60 °C.

## Conseils d'utilisation & Avantages produit

Cuisson à la plancha, finition au four.

Sans décongélation au préalable.

Peut être saisie à l'avance, précuite et remise à température au moment de servir.

Tenue parfaite, taux de fonte réduit.

Goût traditionnel.

Facilité et commodité d'utilisation. Coût portion maîtrisé, pas de perte.



[www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)