



# ESCALOPES DE FOIE GRAS D'OIE



Escalopes de foie gras d'oie  
tranchées, calibrées surgelées.

**Calibre : 70 g (+ou- 10 g).**

**15 tranches par poche environ.**

Sac zippé de 1 kg environ.

## Qualité des foies utilisés :

Nous mettons en place nos productions d'escalopes de foie gras d'oie lorsque la qualité des foies disponibles **est en adéquation avec le cahier des charges et après un tri rigoureux et contrôlé**. Cette sélection s'effectue en toute indépendance de problématique de stock ou de **surproduction**. Elle est particulièrement importante pour le foie gras d'oie : l'élevage des oies connaît des particularités qui n'existent pas dans celui du canard. Cette production est liée au rythme de ponte (*un seul cheptel d'oisillons par an*) et l'oie connaît aussi un pic de consommation beaucoup plus important que celui du canard.

## Technique :

Surgélation IQF (*surgélation instantanée*) **effectuée à l'unité**, escalope par escalope, directement après éviscération à partir de **foie ultra frais**.

**Homogénéité dans chacune des poches** : tranchage à la main, tri, coupe effectuée toujours dans le même sens.

Régularité par un cahier des charges draconien et contrôlé.

## Avantages produit

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)