



# FOIE GRAS FRAIS



## Frais

Un large choix pour proposer le produit adapté à vos besoins. Un conditionnement effectué dans nos laboratoires.

## Déveiné

Frais ou surgelé.

Un gain de temps sans perte de goût.

## Foie gras de canard frais

### Origines

France  
IGP Sud Ouest  
IGP Périgord  
Label Rouge fermier  
Quercy

### Défauts non tolérés

Hématomes, taches et veines en surface  
Fissures et/ou éclatement au refroidissement  
Foies durs

### Couleur Texture

Jaune rosé Souple mais pas molle

### Poids

Extra fabrication 450/500 g  
Extra restauration 500/600 g  
1<sup>er</sup> choix 600/700 g

## Gros lobe de foie gras de canard

Disponible en trois origines :  
IGP Périgord - Quercy - France

*Ces produits sont disponibles en papier troussé ou sous vide.  
Le tri et le conditionnement sont exclusivement réalisés dans nos laboratoires,  
manuellement par nos préparateurs en fonction de vos exigences.*



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