



## Ravioles au caprice de foie gras de canard

Ravioles détachées surgelées.

**50% pâte / 50% farce.**

Forme hexagonale.

**Sac zippé de 2 kg. 5 g pièce.**

### Composition

Farce : foie gras (34%) - foie maigre (24%).

Autres ingrédients : graisse de canard, crème, oeuf, noix de muscade, poivre de Séchuan, Porto blanc, Armagnac...

Pâte : fabrication artisanale.

Recette de la raviole du Dauphiné à la farine de blé tendre et non pas à la semoule de blé dur.

Autres ingrédients : eau, oeufs frais, huile végétale.

### Conseils d'utilisation

Plonger dans l'eau bouillante ou dans un bouillon.

Sortir à l'écumoire dès qu'elles remontent à la surface, soit après quelques minutes.

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

### Qualité des foies utilisés

Foie gras de canard origine France. Eviscéré à chaud. Alimentation 100 % végétale.



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