

Fiche Technique

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Jurançon

Code	Date	Type	UC	Poids
GO0202	28.02.2019	Frais	PC	1kg



Description :

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest au Jurançon Mi-Cuit
Terrine de 1kg (18 à 20 parts)

Ingrédients :

Foie gras de canard, Jurançon 2%, sel, poivre, antioxydant : ascorbate de sodium.

Utilisation :

Sortir le foie gras à température ambiante, environ 1/4 d'heure avant de le déguster. Le trancher avec une lyre ou un couteau à lame fine trempée dans de l'eau chaude au moment de servir.

DDM	Conservation	Après décongélation
1 mois	Entre 0 et 4°C	

Valeurs Nutritionnelles et energetiques 100g :	
Energie	541 kcal
Matières grasse	55g
dont acides gras saturés	23g
Glucide	2g
dont sucres	2g
Fibres	
Protéines	8g
Sel	1.1g

Allergènes Majeurs :