



Confit z gęsi – 4 nogi gęsi



Confit jest jednym z najstarszych sposobów przyrządzania i konserwowania żywności, to specjalność południowo-zachodniej Francji. Powolna obróbka termiczna w temperaturze nie przekraczającej 85 st C powoduje, że tłuszcz przeniknie każdą tkankę.

Konfitowanie jest sposobem konserwowania mięsa polegającym na marynowaniu w soli, a następnie powolnym gotowaniu w tłuszczu. Confit z gęsi, to tradycyjna potrawa francuska i jeden z najlepszych sposobów na przyrządzenie udek gęsich. Mięso jest idealnie miękkie i może potem być długo przechowywane zanurzone w wytopionym tłuszczu.

Produkt wystarczy odgrzać w 180st.C.

Bez sztucznych konserwantów, długi termin do spożycia

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu 4-25 °C

Skład: nogi gęsi, tłuszcz kaczki i smak z gotowania, sól.

Wartość odżywcza w100g

Wart. energetyczna 1627kj/392kcal

Tłuszcz w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,5g

Węglowodany 0,2g

Cukry 0g

Białko 16g

Sól 1,5g

Opakowanie zbiorcze: 1350g - karton 6 szt.