



Foie gras entier z kaczki

z dodatkiem Armagnac



Foie gras entier: oznacza czystą wątrobę w całości

Umieścić foie gras w lodówce co najmniej 4 godziny przed spożyciem. Słoik umieścić pod ciepłą wodą, a następnie otworzyć. Elastycznym nożem przesunąć wokół wątroby i wyjąć ją trzymając widelcem. Pokroić w plastry zanurzając nóż pod ciepłą wodą, podpiec chleb, nałożyć plaster foie gras, dodać trochę konfitury (według uznania) i posypać solą fleur de sel, Rozłożyć na talerzu do serwowania.

Fleur de sel - najlepsza morska sól, o wiele lepsza niż zwykła sól morska, różnica polega w tym, że fleur de sel (tzw kwiat soli) są to drobne kryształki zbierane z tafli z tzw. solanek, słonych zbiorników wodnych
Konfitura z cebuli, albo konfitura z fig.

Skład: cała wątroba kaczka, Armagnac, sól, pieprz, cukier, askorbinian sodu, substancja konserwująca: E250

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w temp. 0st.C do +4st.C spożyć do 3 dni.

Wartość odżywcza w 100g

Wartość energetyczna 528kcal

Węglowodany 2,7g

Tłuszcz 59g, w tym nasycone kwasy tłuszczowe 23g

Cukry 0,9g

Białko 7,6g

Sól 1g

Opakowanie zbiorcze: 180g - karton 12 szt.