



MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987

## Choucroute de canard pour 2 personnes



Origine Alsace – Fabrication Maison

**Ingrédients :** Choucroute : choucroute (50%), gelée, eau, graisse, sel, oignons, bouillon de poule, poivre, plantes aromatiques

Cuisse de canard confite : cuisse de canard (48%), graisse de canard (51%), sel épicé (sel, épices, sucre, salpêtre)

Saucisse de canard : viande de canard (63%), graisse de canard (21%), glace (12%), sel nitrité, stabilisants E450-E452-E451, épices, ail

**Présentation :** Vous apprécierez cette choucroute que nous avons accompagné de 2 cuisses confites et de 2 saucisses de canard. Nous vous garantissons une viande tendre et savoureuse, sans gras, issue de l'élevage de canards de Barbarie.

**Conseils du chef :** Versez la choucroute dans un récipient et réchauffez-la au four à 180°C pendant 20 à 25 minutes, avec la cuisse peau vers le haut afin qu'elle soit bien dorée. Puis, rajoutez les saucisses au bout de 10 minutes.

**Conditionnement :** En bocal

**Conservation :** + 3°C

**Date Limite de Consommation :** 9 mois

**Nombre de parts :** 2 parts

**Référence :** C

**LUCIEN DORIATH SA**

30 A rue de Molsheim

67 120 Sultz, Les Bains

Tel: +33 (0)3 88 47 98 98 / Fax: +33 (0)3 88 38 89 29

[www.lucien-doriath.fr](http://www.lucien-doriath.fr) / [info@lucien-doriath.fr](mailto:info@lucien-doriath.fr)