



MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987

Confit de canard 2 cuisses



Origine Alsace – Fabrication Maison

Ingrédients : 2 cuisses de canard (48%), graisse de canard (51%), sel épicé (sel, épices, sucre, salpêtre)

Présentation : Nous vous garantissons une viande tendre et savoureuse, sans gras, issue de l'élevage de canards de Barbarie.

Conseils du chef : Tout d'abord, sortez le bocal du réfrigérateur et laissez-le à température ambiante pendant au moins 2h. Puis, démoulez les cuisses, enlever la graisse et passez-les au four à 200°C pendant 12 minutes, peau vers le haut. Vous pourrez déguster les cuisses accompagnées de pommes de terre rissolées et d'une salade verte.

Conditionnement : En bocal

Conservation : + 4°C

Date Limite de Consommation : 9 mois

Nombre de parts : 2 parts

Référence : BCC 2 C

LUCIEN DORIATH SA

30 A rue de Molsheim

67 120 Soultz Les Bains

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

www.lucien-doriath.fr / info@lucien-doriath.fr