



MAISON DE FOIE GRAS DEPUIS 1987

## Foie gras d'oie 350 g



### Fabrication Maison

**Ingrédients :** Foie gras d'oie (98%), sel, poivre, salpêtre

**Présentation :** Ce produit est issu d'un foie gras d'oie entier. Nous l'assaisonnons uniquement avec du sel et du poivre afin de préserver toute sa finesse.

**Conseils du chef :** Afin de mieux faire ressortir les saveurs de notre foie gras, nous vous conseillons de le sortir du réfrigérateur 15 minutes avant sa dégustation. N'hésitez pas à le laisser s'affiner chez vous afin de profiter de toute sa finesse. Vous pourrez l'accompagner d'un vin d'Alsace (Gewurztraminer, Riesling, Pinot Gris) ou d'un verre de Crémant. L'association avec un chutney ravira vos papilles.

**Conditionnement :** En bocal de 350 grammes

**Conservation :** Température ambiante

**Date Limite de Consommation :** 3 ans

**Nombre de parts :** Pour 5 à 6 personnes

**Référence :** CO 350

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