

1226 00 27 1 VIA

4/5 PARTS

Suggestion de présentation
Suggestion for presentation



MARBRÉ DE
FOIE GRAS
DE CANARD
AU VIN CHAUD

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811
FRÉDÉRIC
FEYEL



POIDS NET :
180g e

FRÉDÉRIC
FEYEL
MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

COLLECTION
GASTRONOMIQUE



FRÉDÉRIC
FEYEL
MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

MARBRÉ DE
FOIE GRAS
DE CANARD
AU VIN CHAUD

POIDS NET :
180g e



Suggestion de présentation
Suggestion for presentation

4/5 PARTS

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Pour un démoulage parfait de votre Foie Gras, nous vous conseillons de passer la lame d'un couteau sans dents, préalablement chauffée, autour de votre Foie Gras.
Démoulez ensuite votre Foie Gras en effectuant une pression au centre de votre barquette.

Pour apprécier pleinement tous les arômes de votre Foie Gras, nous vous conseillons de le sortir 10 minutes avant de le servir, puis de l'accompagner de pain de campagne non grillé, de quelques grains de fleur de sel, quelques figues fraîches, ou encore d'une compotine de fruits secs. Ils habilleront joliment votre assiette sans dominer la saveur subtile de votre Foie Gras.

POUR GARANTIR LE MEILLEUR PRODUIT, FEYEL S'ENGAGE :

- Une sélection toujours plus rigoureuse des foies, provenant d'animaux élevés selon la Charte Européenne qui régit les bonnes pratiques d'élevage et de bien-être animal.
- Des Foies Gras travaillés exclusivement par les Chefs cuisiniers de la Maison Feyel.
- Une volonté de guider le choix des produits grâce à une explication claire des qualités

Foie Gras entier	★★★★★
Foie Gras	★★★★★
Bloc de Foie Gras	★★★★★

Spécialité à base de foie gras et de préparation cuisinée sucrée à base de vin
Ingrédients : Foie gras de canard 95%, sel, sucre (1,5%), vin rouge (1,2%), jus d'orange à base de concentré, épices. Conservateur : nitrite de sodium. Antioxydant : ascorbate de sodium.

Duck Foie Gras with mulled wine
Ingrédients: Duck Liver 95%, salt, sugar (1,5%), red wine (1,2%), orange juice made from concentrate, spices. Preservative: sodium nitrite. Antioxidant: sodium ascorbate.

Entenleber mit reduziertem Glühwein
Zutaten: Entenleber 95%, Kochsalz, Zucker (1,5%), Rotwein (1,2%), Orangensaft aus Konzentrat, Gewürze. Konservierungsstoff: Natriumnitrit. Antioxidationsmittel: Natriumascorbat.

Eendenlever met gereduceerde glühwein
Ingrediënten: Eendenlever 95%, zout, suiker (1,5%), rode wijn (1,2%), sinaasappelsap uit concentraat, specerijen. Conserveermiddel: natriumnitriet. Antioxidant: natriumascorbaat.

Après ouverture à conserver au froid et à consommer dans un délai de 3 jours.
/ After opening, keep refrigerated and taste within 3 days. / Nach Öffnung im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. / Na opening te houden bij de cool en te consumeren binnen 3 dagen.

Conservation au frais de 0°C à +4°C.
Keep refrigerated between 0°C and +4°C.
Bei 0°C bis +7°C lagern.
Koel bewaren tussen 0°C en +4°C.



FEYEL - CS 10021
67012 STRASBOURG CEDEX
FRANCE - www.feyel.com



Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Nutrition facts per 100g of product / Nährwerte für 100g des Produktes / Voedingswaarden voor 100g product.

Énergie / Energy / Energie / Energie.	1945 kJ 465 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten. Dont acides gras saturés / Of which saturated / Davon gesättigte Fettsäuren / Waarvan verzadigde vetzuren.	47g 18g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koolhydraten. Dont sucres / Of which sugars / Davon Zucker / Waarvan suikers.	4,7g 4,0g
Protéines / Protein / Eiweiß / Eiwitten.	7,7g
Sel / Salt / Salz / Zout.	2,6g

POIDS NET / NET WEIGHT / NETTO GEWICHT: 180g e

4/5 PARTS / SLICES
PORTIONEN / PLAKJES.

A consommer jusqu'au : / Consume by :
Zu Verbrauchen bis: / Te gebruiken tot:



3018251226008