

FOIE GRAS D'ANATRA INTERO DI SUD-OVEST IGP



CODICE 84050

PAESE E LUOGO DI ORIGINE Francia

PESO 180 g

Fegato grasso intero IGP ottenuto da anatre allevate in Dordogna

DESCRIZIONE	Fegato grasso d'anatra intero di Sud-ouest IGP ottenuto da anatre allevate in Dordogna
ASPETTO	Si presenta compatto, cremoso di colore rosa tenue con una leggera presenza di grasso di colore giallo prodotto durante la cottura
SAPORE	Dolce, delicato abbastanza persistente con note di tostato, la qualità minima di grasso fuso risulta equilibrata, mai eccessiva
PRODUTTORE	Valette Foie Gras - Gourdon - Francia
SELEZIONATO PERCHÈ	Valette Foie Gras è un'azienda giunta ormai alla terza generazione della famiglia Vallette. Fu creata dal nonno Jacques nel 1920 a St Clair, un piccolo paese a pochi chilometri da Gourdon, nel Sud-Ovest della Francia, con l'obiettivo di produrre Foie Gras di alta qualità
CURIOSITÀ	Il Foie Gras proposto ha ottenuto l'IGP, riconoscimento che garantisce l'origine e la qualità delle anatre da foie gras, allevate e ingrassate in modo manuale e tradizionale nelle fattorie di Sud-Ovest
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo su una fetta di pane fresco croccante