

## BLOC DE FOIE GRAS D'ANATRA DI SUD-OVEST IGP



**CODICE** 84052

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE** Francia

**PESO** 65 g

Emulsione di fegato grasso IGP ottenuto da anatre allevate in Dordogna

<b>DESCRIZIONE</b>	Fegato grasso IGP d'anatra
<b>ASPETTO</b>	Si presenta di colore rosa tenue, con stuttura liscia e compatta
<b>SAPORE</b>	Dolce, delicato abbastanza persistente con note di tostato, meno elegante al palato rispetto al Foie Gras intero
<b>PRODUTTORE</b>	Valette Foie Gras - Gourdon - Francia
<b>SELEZIONATO PERCHÈ</b>	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
<b>CURIOSITÀ</b>	Il Bloc di Foie Gras è un prodotto ottenuto emulsionando il fegato grasso d'anatra, meno nobile del fagato intero diviene un buon ingrediente per la preparazione di crostini.

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.