

BLOC DE FOIE GRAS D'OCA



CODICE	84071
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Francia
PESO	65 g

Emulsione di fegato grasso d'oca

DESCRIZIONE	Fegato grasso d'oca
ASPETTO	Si presenta di colore rosa con sfumature che tendono al grigio con tessitura liscia e compatta
SAPORE	Dolce e delicato, meno persistente dell'anatra e con sensazioni metalliche
STAGIONATURA	Non prevista
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	Questo bloc viene preparato emulsionando il fegato grasso d'oca
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	ottimo per preparare crostini da servire come aperitivo