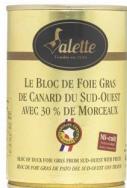




BLOC FOIE GRAS D'ANATRA IGP

**CODICE**

84061

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Francia

PESO

400 g

Emulsione di fegato grasso di anatra con pezzi di fegato intero

DESCRIZIONE

Emulsione di foie gras d'anatra allevata nel Perigord, acqua, Porto o Armagnac e spezie, con l'aggiunta di pezzi interi di foie gras di qualità Extra o Sèlection inseriti manualmente in ogni confezione

ASPETTO

Dalla forma cilindrica, si presenta di colore rosa tenue, con struttura liscia e compatta, con i pezzi interi di foie gras chiaramente visibili

SAPORE

Dolce, delicato, con note di tostato

PRODUTTORE

Valette Foie Gras - Gourdon - Francia

SELEZIONATO PERCHÈ

Valette conta su oltre un secolo di esperienza nella produzione di foie gras: fegati selezionati singolarmente e lavorati con una qualità artigianale, garantita da controlli lungo tutta la filiera. Un foie gras davvero d'eccellenza.

CURIOSITÀ

Nella classificazione ufficiale i fegati vengono suddivisi in: 'Extra' per fegati perfetti e calibrati, usati per realizzare lobi e foie gras interi; 'Sèlection' simile a quelli di qualità superiore ma con pochi difetti minori eliminati nella lavorazione, normalmente usati per realizzare i pezzi interi per i Bloc di Foie Gras con fegato intero; infine 'Tout-Venant' per indicare fegati molto venati usati per essere smiuzzati o emulsionati, quindi per realizzare prodotti come Bloc, patè o altre specialità a base di foie gras

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Tipicamente servito a fette, può essere abbinato con: scaglie di tartufo; pere caramellate; fichi; peperoncino; zucca e semi di papavero; mela cotogna; lamponi o ribes; è un prodotto mi-cuit (lavorato a circa 75 °C) quindi va conservato in frigo