

ACTION ROTARIENNE

Servir un geste de douceur

Foie gras de canard entier du Sud Ouest mi-cuit



Un conditionnement idéal : facile à démouler et à trancher !

**Ce foie gras de canard entier du Sud Ouest vous étonnera par son moelleux,
son caractère typé et goûteux.**

Il est cuit à basse température pour préserver toutes ses saveurs et sa texture fondante.

Produit mi-cuit : à entreposer au réfrigérateur entre 2° et 4° C

Prix rotary: 35 €

Contact: Pierre BOUCHART

Tel 06 24 55 64 08

