

janvier/février 2009 n°201

## TRADITIONS ET GOURMANDISES : LE FOIE GRAS DE CANARD, ASSAISONNÉ, PRÊT À CUIRE

Traditions et Gourmandises (Ernest Soulard) présente son foie gras de canard, assaisonné, prêt à cuire. Le foie gras est conditionné dans son emballage de cuisson dans une poche de 500



gr environ. Le colisage est composé de quatre pièces.

Le produit est conservé dans son emballage de cuisson, il ne subit ni contact ni manipulation extérieure. Avec une chaîne du froid respectée, «*il est préservé de tout risque bactériologique*». Le foie gras étant livré dans son emballage

de cuisson, «*il pourra être présenté sur la carte par le chef comme un foie gras de canard mi-cuit maison*», rajoute le producteur. Bien sûr, le foie gras (élaboré dans un laboratoire agréé CE) peut être retiré de son emballage pour être cuit directement dans une terrine pour une fabrication minimum de 6 kg où il pourra «*être personnalisé à la demande*». Ce produit, uniquement disponible en Ile-de-France, est livré deux jours après la commande (soit pour une commande le jour A, une livraison le jour C). Sa fraîcheur est ainsi préservée si la cuisson est réalisée le jour de la livraison. La DLC est de 48 heures avant cuisson et de 15 jours après cuisson. «*Une fiche technique du produit permettra à l'utilisateur muni d'un thermomètre d'obtenir une cuisson à sa convenance*», précise encore la filiale d'Ernest Soulard.