



Juillet août 2007

redonner leur consistance naturelle. Ils sont ensuite choisis manuellement pour garantir leur qualité optimale. Le nouvel emballage maintient le taux d'humidité naturel du foie et garantit ainsi sa fraîcheur et le maintien de ses qualités intrinsèques. Il préserve aussi le produit au niveau visuel et tactile. Idéal pour la transformation et la réalisation de terrines.

 Rougié Sarlat au 05 53 31 72 00

## 4 FOIS GRAS

A l'occasion de son 20<sup>e</sup> anniversaire Tradition & Gourmandises a créé une gourmandise de foie gras de canard entier mi-cuit et pommes confites à la rose. Le foie gras s'associe à une compotée de pommes, pétales de roses et miel pour une aventure gustative étonnante. La texture fondante de ce mariage offre une présentation harmonieuse tant au niveau des couleurs que de la coupe.

 Tradition & Gourmandises au 01 45 76 30 40

## 4 FOIE GRAS AUX PÉTALES DE ROSES DE TRADITION & GOURMANDISES

**Conditionnement :** terrines de 330g, 500g, 1kg

**DLC :** 10 jours

**Conservation :** entre 0°C et +3°C

