# Canette farcie foie gras

## Les atouts produits



Le Gaulois Professionnel vous propose une généreuse canette, garnie d'une farce au foie gras. Faite à la mainElle ravira vos convives pour vos repas de fête avec son bon goût de foie grasVolaille 100% française : née, élevée et préparée en FranceProduit disponible du 1er au 31 décembre

Gamme : **Elaborés de volaille crus**

Famille : **Canette**

**Conditionnement :**
Sous atmosphère x1

**Calibre :**
1.3-1.7 kg

**Origine de la viande :**France

**Ingrédients :**
Canette semi désossée avec peau saumurée : 73% (canette semi désossée avec peau (origine France): 69%, eau, acidifiants: citrates de sodium - acétates de sodium, sel, arômes naturels), farce de dinde au foie gras de canard : 20% (viande de dinde (origine France): 10%, foie gras de canard: 4%, gras de porc, eau, Armagnac modifié (Armagnac, sel, arôme naturel de poivre), fécule de pomme de terre, sel, acidifiant: acétates de sodium, épices, antioxydant: acide ascorbique, arômes naturels), barde de porc, figues (figues, eau, antioxydant: ANHYDRIDE SULFUREUX (SULFITES), conservateur: sorbate de potassium), baies roses, stabilisants: carraghénanes, gomme de caroube.

**Conseils de préparation :**
A consommer cuit à cœurPréchauffez votre four à 160-170°C. Une fois le four chaud, faites cuire dans un plat pendant environ 2h00 et arrosez régulièrement pendant la cuisson. Couvrez en fin de cuisson si nécessaire.