

## Mousse de foie de canard



### Les atouts produits

Mousse de foie de canard idéal en toast avec du pain de campagne. Une délicieuse recette sans porc. Canard né, élevé et préparé en France

Gamme : **Elaborés de volaille cuits**

Famille : **Canard**

**Conditionnement :**

Sous boyau x 600 g

**Calibre :**

N/A

**Origine de la viande :** France

### **Ingrédients :**

Graisse de canard, foies maigres de canard (29%), eau, foies de poulet, CREME (CREME de LAIT, stabilisant : carraghénanes), protéines de LAIT, dextrose de blé, LACTOSE, macis, cardamome, poivre, arômes (LAIT), gingembre, laurier, cannelle, fécule de manioc, sel, échalotes, extrait naturel concentré et graisse de canard, AROMES NATURELS, EXTRAITS DE MALT, saccharose, extrait de tomates, vinaigre d'alcool, vin de Madère, plantes aromatiques, épice, épaississant : gomme xanthane, stabilisants : diphosphates - triphosphates, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium-acide sorbique.

### **Conseils de préparation :**

Ce produit se déguste aussi bien chaud que froid

