



Foie gras de canard cru

Rauwe eendenlever

À déveiner soi-même pour la réalisation de votre foie gras maison ou à utiliser tel quel pour une préparation poêlée. Produit cru offrant une grande polyvalence en cuisine.

Zelf te ontaderen voor het bereiden van uw huisgemaakte foie gras of direct te gebruiken om te bakken in de pan. Een rauw product met veel culinaire mogelijkheden.



| | |
|---------------------------|----------------------------|
| Code: | 164 |
| Poids net/ Netto gewicht: | variable/variabel +/-500 g |
| Code barre/ Barcode: | 05414034021262 |
| Colisage/ Verpakking: | 1 Pc/St |
| DLC/ THT (min): | |