Nouveauté
Maison Valette Foie Gras

Communiqué de Presse
Gourdon, le 4 octobre 2017

Une nouvelle terrine mi-cuit prestigieuse et festive,

La Terrine au foie gras de canard et ris de veau à la truffe noire du Périgord 1,5% (20% de foie gras)

Cette année, les chefs de la Maison Valette subliment le foie gras et proposent une Terrine en Mille-feuille de foie gras de canard, ris de veau et truffes noires du Périgord. Trois mets d'exception réunis pour une entrée savoureuse et festive.

Le Foie Gras de Canard sublimé

A l'approche des fêtes de fin d'année, le foie gras de canard est trés apprécié des tables festives. Nature, aux épices, ou encore associé aux fruits, les recettes ne manquent pas autour de ce produit noble. Cette année, le goût franc du foie gras de canard se marie à la noblesse du ris de veau et de la truffe noire du Périgord. Le goût authentique du foie gras de canard et la texture unique du ris de veau offrent une expérience gustative incomparable dès la première bouchée et laissent place aux saveurs puissantes de la truffe noire du Périgord qui restent en bouche pour une dégustation des plus gourmandes.

Une entrée digne des plus grandes tables...

Grâce à son conditionnement en barquette, le démoulage de cette entrée festive est des plus aisé et permet d'offrir de belles tranches nettes et régulières. Les couches de foie gras, ris de veau et truffes noires du Périgord offrent un esthétisme digne des tables des grands restaurants.

Parfaite pour les repas familiaux, la barquette de 300 g suffit pour une entrée gourmande pour 7 à 8 convives.

A déguster sur des toasts de pain grillé et accompagné d'un mesclun relevé d'un trait d'huile de noix.

Terrine au foie gras de canard et ris de veau à la truffe noire du Périgord 1,5% (20% de foie gras)
Prix Public : 19,95 € TTC
Barquette de 300 g (7/8 parts)
Produit mi-cuit - DLC 5 mois
A conserver au réfrigérateur entre 0°C et +4°C

Idéale pour les repas festifs entre amis ou en famille, cette création façon Millefeuille de foie gras de canard, ris de veau et truffes noires du Périgord saura émerveiller des convives à la recherche d'authenticité et de saveurs nouvelles.

Disponible en édition limitée dans plus de 30 points de vente Valette, par correspondance et sur www.valette.com à partir du 13 novembre !

Votre Contact Presse : Echantillon sur demande
Marine LAVAUR : marine-lavaur@valette.com - Tél : 05 65 41 62 90
Maison Valette Foie Gras - Avenue de Georges Pompidou - 46300 GOURDON
www.valette.com