Le foie gras de canard entier du Périgord en habit de truffes noires du Périgord de la Maison Valette, le Must des repas de fêtes !

Les Chefs de la Maison Valette offrent un véritable voyage en Périgord avec cette nouvelle recette qui propose un équilibre rare entre les saveurs de la truffe noire du Périgord et le goût franc du foie gras de canard entier du Périgord. L'excellence d'une recette ancestrale de foie gras réalisée pour des repas de fêtes inoubliables. Une présentation originale avec son manteau de truffes pour des assiettes raffinées et audacieuses.

Quand le foie gras rencontre le plus mystérieux des champignons…

Une recette surprenante pour des saveurs raffinées dignes des plus belles tables gastronomiques. Le foie gras de canard entier IGP Périgord est parsemé d'un manteau de brisures de truffes noires du Périgord pour un goût authentique et équilibré en bouche. Cette nouvelle recette propose une véritable harmonie des plus grandes saveurs de notre terroir. Onctueuse et fondante, cette création offre un parfum subtil inégalé. Présenté dans sa barquette et accompagné de son ardoise, ce foie gras permet de réaliser de belles tranches nettes et régulières au pourtour gourmand et croquant de pépites de truffes noires du Périgord pour un dressage élégant. Idéal pour les repas de fêtes de fin d'année, ce foie gras à l'allure mystérieuse saura éveiller les sens des fins gourmets et amateurs pour son élégance et ses saveurs intenses.

Côté Dégustation

Sortez votre foie gras du réfrigérateur 10 à 15 minutes avant de le déguster. Otez l'opercule et dégagez votre foie gras en exerçant une légère pression sur l'emballage. Tranchez-le à l'aide d'un couteau à lame fine trempé dans de l'eau chaude (veillez à bien essuyer votre couteau entre chaque tranche). Accompagnez votre foie gras de pain de campagne ou de toasts grillés. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer rapidement.

En vente dans plus de 30 points de vente,
sur www.valette.com et par correspondance
du 1er novembre au 31 décembre 2015 !

Le foie gras de canard entier du Périgord en habit de truffes noires du Périgord (10% de truffes noires)

Disponible en édition limitée !
Prix Public : 59.90 €
Barquette de 300 g (7/8 parts) - Présentée sur son ardoise
Produit mi-cuit
A conserver au réfrigérateur entre 0 et 4 °C
DLC 5 mois

Votre Contact presse : Echantillons sur demande
Marine Lavaur : marine-lavaur@valette.com
Tél : 05.65.41.62.90
Maison Valette – Avenue Georges Pompidou 46300 Gourdon
Tél : 05.65.41.06.02 – www.valette.fr