

Nouveauté
2010
New

Foie Gras de Canard Entier
au Piment d'Espelette



ROUGIÉ
S A R L A T

Foie Gras de Canard Entier au Piment d'Espelette

une
création
ROUGIÉ

Ganze Entenleber mit Piment d'Espelette

Une matière noble et de qualité

- ◆ Sélection rigoureuse des meilleurs Foies Gras.
- ◆ Foie Gras garanti «Origine France».

Une présentation optimisée et artisanale

- ◆ La fermeté et la bonne tenue du produit permettent d'obtenir un tranchage très propre et une mise en situation soignée.
- ◆ Une forme de tranche arrondie et artisanale propre aux Terrines de Rougié.

Cette année, Rougié a choisi de mettre à l'honneur un ingrédient qui, comme ses Foies Gras, se distingue par sa délicatesse et sa force de caractère.

Le Piment d'Espelette associé à un piquant chaud sans agressivité laisse échapper des parfums évoquant la tomate, le pain grillé ou encore le foin séché.

Une belle association à l'image du Pays Basque, gourmande et identitaire.

Ein edles und hochwertiges Produkt

- ◆ Strenge Auswahl der besten Entenlebern.
- ◆ Entenleber garantiert französischer Herkunft

Eine traditionelle und gepflegte Präsentation

- ◆ Die Festigkeit und Form des Produkts ermöglichen ein glattes Schneiden und eine gepflegte Präsentation.
- ◆ Abgerundete traditionelle Scheibenform, als Kennzeichen der Rougié-Terrinen.

Dieses Jahr möchte Rougié ein Gewürz hervorheben, das sich ebenso wie die Foie-Gras-Produkte durch seine Delikatesse und Charakterstärke auszeichnet.

Das Piment d'Espelette ist ein scharfes, aber nicht aggressives Gewürz, das Geschmacksnoten freisetzt, die an Tomaten, gegrilltes Toastbrot und getrocknetes Heu erinnern.

Eine schöne Assoziation, so individuell und schlemmerhaft wie das Baskenland.

Ingrédients Zutaten	DLC Mhd.	Conservation Haltbarkeit	Poids net (pièce) Nettogewicht	Format Größe	Colisage Verpackung	Gencod Gencode
Ingrédients : foie gras de canard, sel, armagnac, piment d'espelette aoc 0.6 %, sucre, poivre, gélatine de porc, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.	1 an	+2°C	500g	1/2 Barquette TS	6	310454 103348 4
Zutaten : entenleber, salz, armagnac, piment von espelette aoc 0.6 %, zucker, pfeffer, gelatine vom schwein, antioxydationsmittel: natrium-ascorbat, konservierungsstoff: natriumnitrit.	1 Jahr	+2°C	500g	1/2 Plastikschaale	6	310454 103348 4

Whole Duck Foie Gras with Piment d'Espelette



A noble and high-quality product

- ◆ Selected from the finest foies gras.
- ◆ Foie gras guaranteed "Origin France".

Practical and artisanal presentation

- ◆ The product's firmness and consistency allow for clean slicing and elegant plating.
- ◆ Signature, rounded edges of Terrines de Rougié.

This year, Rougié has chosen to spotlight an ingredient that, like their foies gras, stands out for its elegance as well as its dazzling personality.

The Piment d'Espelette's mild spiciness evokes aromas of tomato, toasted bread or even hay.

This lovely association reflects the special culinary identity of the Basque Country.

Foie Gras de Pato Entero al Pimiento de Ezpeleta

Un producto noble y de calidad

- ◆ Rigurosa selección del mejor Foie Gras.
- ◆ Foie Gras de "origen Francia" garantizado.

Una presentación optimizada y artesanal

- ◆ La consistencia y firmeza de este producto permiten obtener un corte limpio y una excelente presentación.
- ◆ Un corte artesanal, de ángulos redondeados, propio de las terrinas de Rougié.

Este año, Rougié ha decidido potenciar un producto que, como sus Foie Gras, se distingue por su delicadeza y su fuerte carácter.

El Pimiento de Ezpeleta asociado a un picante caliente sin agresividad deja escapar perfumes que evocan a tomate, pan tostado o incluso a heno seco.

Una bella asociación que nos trae la imagen del País Vasco, deliciosa y con identidad.

Ingrédients Ingredientes	Shelf life Calucidad	Store at Conservación	Net weight (piece) Peso neto (pieza)	Size Tamaño	Packing Empaque	Code Codigo
Ingrédients : duck foie gras, salt, armagnac, Espelette pepper aoc 0.6%, sugar, pepper, pork gelatine, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite.	1 year	+2°C	500g	1/2 Plastic mould	6	310454 103348 4
Ingredientes : foie gras de pato, sal, armagnac, pimiento de ezpeleta aoc 0.6 %, azúcar, pimienta, gelatina de cerdo, antioxidante: ascorbato sódico, conservante: nitrito de sodio.	1 año	+2°C	500g	1/2 Barqueta	6	310454 103348 4



ROUGIÉ
SARLAT

Avenue du Périgord - BP 118 - 24 203 SARLAT Cedex
Tél. (33) 5 53 31 72 00 - Fax (33) 5 53 59 40 86
www.rougie.com

Progressez
avec les
plus grands chefs

L'ÉCOLE
DU FOIE GRAS
ROUGIÉ