

Le
Foie
Gras

R

Le Foie Gras de Canard Entier

aux Deux Poivres et au Champagne



ROUGIÉ
S A R L A T

Foie Gras de Canard Entier

aux 2 Poivres et au Champagne

Ganze Entenleber

mit 2 Pfeffers und Champagne

une
création
ROUGIÉ

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

Pour cette recette, nous laissons le Foie Gras mûrir dans un véritable Champagne et nous le marions avec 2 Poivres aromatiques. Le Sarawak, poivre dont l'origine se situe aux confins de la Malaisie et la Maniguette également appelée poivre de Guinée ou graine de paradis qui fut découverte le long des côtes occidentales d'Afrique, en bordure du golfe de Guinée.

Ein äusserst feiner und hochwertiger Grundstoff

- ◆ Eine strenge Auswahl der besten Entenlebern
- ◆ Entenleber garantiert "Französisches Produkt"

Eine optimierte handwerkliche Präsentation

- ◆ Die Festigkeit und der gute Halt des Produkts erlauben eine saubere Tranchierung und eine gepflegte Präsentation.
- ◆ Eine runde und handwerklich wirkende Scheibenform im Stil der "Terrines Saveurs" von Rougié

Für dieses Rezept lassen wir die Foie Gras in echtem Champagner reifen und vermählen sie mit zwei aromatischen Pfeffersorten. Der Sarawak, ein Pfeffer dessen Ursprung in der Umgebung Malaisias liegt – und die Maniguette, auch schwarzer Pfeffer aus Guinea oder Paradieskorn genannt, welcher an den Westküsten Afrikas, angrenzend an den Golf von Guinea, entdeckt wurde.

Ingrédients Zutaten	DLC Mhd.	Conservation Haltbarkeit	Poids net (pièce) Nettogewicht	Format Größe	Colisage Verpackung	Gencod Genkode
Foie gras de canard, Champagne 4%, sel, poivres 0,5% (maniguette et sarawak), sucre, antioxygène : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium..	1 an (mini départ usine)	+ 2°C	1 000 g 500 g	Barquette TS 1/2 Barquette TS	4 6	310454 101923 6 310454 103349 1
Entenleber, Champagne 4%, Salz, Pfeffern 0,5% (Maniguette und Sarawak), Zucker, Antioxydationsmittel : Natriumascorbat, Konservierungsmittel : Nitritpökelsalz.	1 Jahr	+ 2°C	1 000 g 500 g	Plastikschale 1/2 Plastikschale	4 6	310454 101923 6 310454 103349 1

Whole Duck Foie Gras

with 2 Peppers and Champagne

Foie Gras de Pato Entero

con 2 Pimientas y Champagne

A choice and quality product

- ◆ Strict selection of the best Foie Gras
- ◆ Foie Gras "French Origin" guaranteed

An optimized and traditional-style presentation

- ◆ The product is firm and does not fall apart: clean cuts of meat and tidy presentation guaranteed.
- ◆ It boasts rounded, traditional-style slices that are peculiar to Saveurs de Rougié terrines.

For this recipe, the Foie Gras is left to mature in genuine Champagne with two aromatic types of pepper. Sarawak is pepper that originates from the heart of Malaysia, and Maniguette, or Guinea Pepper, was discovered on the western coast of Africa, along the edges of the Gulf of Guinea.



Una materia noble y de calidad

- ◆ Selección rigurosa de los mejores foies gras
- ◆ Foie Gras de pato garantizado su «origen Francia»

Una presentación optimizada y artesanal

- ◆ La firmeza y el porte del producto permiten obtener un corte muy limpio y una presentación cuidada
- ◆ Una forma de rodaja redondeada y artesanal propia de las Terrinas Sabores de Rougié

Para esta receta, dejamos macerar el Foie-Gras en champagne francés y lo acompañamos de 2 tipos de pimienta dulce. La pimienta Sarawak, originaria de las costas de Malasia, y la Maniguette, conocida también como pimienta de Guinea o granos del paraíso y descubierta en las costas occidentales de África, a orillas del golfo de Guinea.

Ingredients Ingredientes	Shelf life Caducidad	Keep at Conservación	Net weight (piece) Peso neto (pieza)	Size Tamaño	Packing Empaque	Code Gencod
Duck liver, Champagne 4%, salt, peppers 0,5% (maniguette and sarawak), sugar, antioxidant : sodium ascorbate, preservative : sodium nitrite.	1 year (mini from shipment day)	+ 2°C	1 000 g 500 g	Plastic mould 1/2 Plastic mould	4 6	310454 101923 6 310454 103349 1
Higado graso de pato, Champagne 4%, sal, pimienta 0,5% (maniguette y sarawak), azúcar, antioxidante : ascorbato sódico, conservador : nitrito de sodio.	1 año (minima salida fábrica)	+ 2°C	1 000 g 500 g	Barqueta 1/2 Barqueta	4 6	310454 101923 6 310454 103349 1

