



www.prestigeoffrance.com



Les foies gras Grolière sont fabriqués à partir de foies provenant exclusivement du Périgord noir.

Ils respectent des normes d'hygiène très strictes et sont produits au sein de nos laboratoires dans le Périgord noir. Nos produits sont gage de de qualité



et ont remportés de nombreuses distinctions lors de concours nationaux régionaux et nationaux.

RECOMPENSES :

Médaille d'Agent en 2013 et Médaille d'or en 2012 au concours General Agricole de Paris (CGAP).



Foie Gras de Canard Entier

Foie Gras du Périgord

Le Bugue (Dordogne)

Ingrédients:

- Foie gras de canard
- Sucre
- Sel et poivre.

Délais de consommation :

4 ans après la date de fabrication indiquée sur le bocal.

Conseils d'utilisation:

A consommer de préférence a température de 10/12 deg.C.
Sortir du réfrigérateur et ouvrir le bocal 5 minutes avant de consommer le foie gras.

Comment le consommer ? :

Appliquer une portion de notre foie gras Grolière sur une tranche de pain de campagne ou sur une baguette traditionnelle, chaude ou froide selon les préférences.