

LES FOLIES FOIE GRAS GUILLAUME & LESGARDS

Los artesanos marmeladeros Guillaume & Lesgards son dos apasionados con una imaginación desbordante. Enamorados de las frutas y de los contrastes, nos invitan al descubrimiento de nuevos sabores.

Estas recetas son creaciones para redescubrir grandes clásicos de la gastronomía del sur, el foie gras y las carnes asadas en parrilla, con originalidad y frescura.

Ideas sutiles y golosas para un viaje tan gustativo como amistoso.



LES FOLIES FOIE GRAS 85 g – 45 g

Confit de higo con Floc de Gascogne

Al aperitivo, este Floc, servido muy fresco, acompaña idealmente el fundente de un foie gras cocido sobre tostadas.

Confit de cebolla con miel y vino Jurançon

Ideal con filetes de foie gras de pato fresco simplemente dorados a la sartén.

Manzana caramelizada con sabor a alaju

Bien fundidos en lo dulce de la miel, anís, clavo, canilla y moscada crean con foie gras una mezcla inesperada de sabores.

También disponible en regleta plástica de 3 frascos de 45g

Cajas de 18 (para los 85g) o 46 (para los 45g)

Cad. : 3 años