

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Foie Gras de Strasbourg

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE AU PINOT GRIS



BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS WITH PINOT GRIS



Poids net
2x40 g e

*Fournisseur favori des cours royales au 19ème siècle,
Edouard Artzner contribue alors à faire de Strasbourg
la capitale mondiale du Foie Gras. Son savoir-faire artisanal
et sa recette unique, préservés depuis 1803, confèrent aux Foie Gras
Edouard Artzner une saveur exceptionnelle et inimitable.*

BLOC DE FOIE GRAS D'OIE AU PINOT GRIS



Avec la gamme ★★★, découvrez des recettes
savoureuses, réalisées avec le soin et le savoir-faire des
Chefs cuisiniers Edouard Artzner.

FOIE GRAS ENTIER	★★★★
FOIE GRAS	★★★★
BLOC DE FOIE GRAS	★★★

Conseils de dégustation

Grâce à leurs alvéoles indépendantes, ces tranches de Foie Gras d'Oie peuvent être
dégustées séparément. Faites le tour de la tranche avec un couteau, puis démoulez celle-ci
en exerçant une pression au centre de l'alvéole.

Pour en apprécier toute la saveur, nous vous conseillons de sortir votre foie gras du
réfrigérateur 10 minutes avant de le servir. Pour accompagner la dégustation, choisissez du
pain de campagne non grillé, quelques grains de fleur de sel, quelques figues fraîches
ou bien encore une compotine de fruits secs.

Tasting advice

In order to enjoy your Foie Gras, we advise you to take your product out of the fridge
10 minutes before serving it. For an easier removal, make the edge of the Foie Gras with a hot
blade and press at the back. You could serve your Foie Gras with a dry fruits marmalade,
a figs chutney and season with some salt flakes.

Bloc de Foie Gras d'Oie au Pinot Gris
Ingredients : Foie gras d'oie, eau, Pinot Gris
(2%), sel, sucre, épices, antioxydant :
ascorbate de sodium, conservateur : nitrite
de sodium.

Block of Goose Foie Gras with Pinot Gris
Ingredients : Goose liver, water, Pinot Gris
Wine (2%), salt, sugar, spices, antioxidant :
sodium ascorbate, preservative : sodium
nitrite.

Gänseleber Block mit Pinot Gris • Zutaten :
Gänseleber (87%), Wasser, Pinot Gris Wein
(2%), Kochsalz, Zucker, Gewürze,
Antioxidationsmittel : Natriumascorbat,
Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

Bloc de Foie Gras de Oca con vino de Pinot Gris
Ingredientes : Hígado graso de Oca, agua,
vino de Pinot Gris (2%), sal, azúcar, especias,
antioxidante : ascorbato de sodio,
conservador : nitrito de sodio.

A conserver au frais de 0°C à +4°C.
Keep refrigerated between 0°C and +4°C.
Gekühlt lagern zwischen 0°C und +7°C.
Mantener en lugar fresco entre 0°C y +4°C.

Poids net / Net weight : **2x40g e**
Nettogewicht / Peso neto : **2x40g e**



Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit / Nutrition facts per 100g of product Nährwerte für 100g des Produktes / Valores nutricionales por 100g de producto	
Energie / Energy / Energie / Valor energético	1792 kJ / 435 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Grasas dont acides gras saturés / of which saturates davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas	45 g 18 g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono dont sucres / of which sugars / davon Zucker / de las cuales azúcares	1,5 g 1,5 g
Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas	6,7 g
Sel / Salt / Salz / Sal	1,3 g



EDOUARD ARTZNER
CS 10021 - 67012 Strasbourg Cedex - FRANCE
www.edouard-artzner.com

A consumer de préférence avant fin :

Best before end :

Mindestens haltbar bis Ende :

Consumir preferentemente antes de :