

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Foie Gras de Strasbourg

BLOC DE FOIE GRAS
DE CANARD
AU MUSCAT D'ALSACE



BLOCK OF
DUCK FOIE GRAS
WITH MUSCAT WINE



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 DE CANARD AU MUSCAT D'ALSACE



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 de Canard 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 de Canard au Muscat
Ingredients : Foie gras de canard, eau, Muscat d'Alsace (2%), sel, sucre, épices, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium.

Bloc de Foie Gras de Pato con Vino de Muscat
Ingredientes : Hígado graso de Pato, agua, Vino de Muscat (2%), sal, azúcar, especias, antioxidante : ascorbato de sodio, conservador : nitrito de sodio.

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

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.

Entenleber Block mit Muscat Wein
Zutaten : Entenleber (87%), Wasser, Muscat Wein (2%), Kochsalz, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel : Natriumascorbat, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

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 | 1904 kJ / 462 kcal |
| Matières grasses / Fat / Fett / Grasas dont acides gras saturés / of which saturates davon gesättigte Fettsäuren / de las cuales saturadas | 48 g 19 g |
| Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono dont sucrés / of which sugars / davon Zucker / de las cuales azúcares | 2,1 g 1,4 g |
| Protéines / Protein / Eiweiß / Proteínas | 5,8 g |
| Sel / Salt / Salz / Sal | 1,2 g |

A consumer de préférence avant fin :
Best before end :
Mindestens haltbar bis Ende :
Consumir preferentemente antes de :



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