

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

MAGRET
D'OIE FUMÉ
AU BOIS DE HÊTRE



Poids net
100g e

Suggestion de présentation - Suggestion of presentation - Servenvorschlag - Suggestie van presentatie

Depuis 1803



EDOUARD ARTZNER

Spécialités Fines

MAGRET D'OIE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

*Les Chefs Cuisiniers de la Maison Edouard Artzner ont mis en oeuvre
tout leur savoir-faire pour vous proposer ces magrets fumés :
assaisonnés de sel et d'un mélange subtil de 11 épices, ils sont ensuite fumés
à froid au bois de hêtre pendant 24 heures puis tranchés finement.*



SALADE DE PENNES AU MAGRET D'OIE FUMÉ

Ingrédients pour 4 personnes : • 1 plaquette de 100 g de magret d'Oie fumé • 200g de penne • 20 g de parmesan (en tranche) • 60 g de fèves épluchées • 16 cerneaux de noix • Vinaigre de framboise • Huile de noix • Huile d'olive • Cerfeuil • Sel, poivre

Préparation : • Cuire les penne à l'eau salée 10 minutes. Bien égoutter vos pâtes et laisser refroidir. • Cuire rapidement les fèves à l'eau salée. Il est important de surveiller la cuisson : les fèves doivent rester croquantes pour conserver toutes leurs qualités gustatives. • Mettre les penne froides dans un saladier et assaisonner avec du vinaigre de framboise, un peu d'huile de noix, d'huile d'olive, du sel et du poivre. Ajouter ensuite les fèves croquantes et mélanger. • Dresser les assiettes en disposant dans chacune d'elles la salade de penne assaisonnée, ajouter quelques noix, puis déposer quelques tranches de magret d'oie fumé sur le haut de votre salade. • Pour la touche finale, parsemer vos assiettes de parmesan et de cerfeuil, cela apportera un bel équilibre de couleurs et de saveurs.

déposer quelques tranches de magret d'oie fumé sur le haut de votre salade. • Pour la touche finale, parsemer vos assiettes de parmesan et de cerfeuil, cela apportera un bel équilibre de couleurs et de saveurs.

Suggestions : Pour obtenir des pâtes un peu fermes, cuire les penne uniquement 7 minutes.

SALAD OF PENNE WITH SMOKED GOOSE BREAST

Ingredients for 4 people : • 1 100g portion of smoked goose breast • 200 g of penne (slice) • 20 g of Parmesan (slice) • 60 g of peeled broad beans • 16 walnut kernels • Raspberry vinegar • Walnut oil • Olive oil • Chervil • Salt, Pepper

Recipe: • Cook the penne in salted water for 10 minutes. Carefully drain your pasta and put to one side to cool. • Quickly cook the broad beans in salted water. To be cooked correctly, the broad beans must retain some bite. • Put the cold penne in a salad bowl and season with raspberry vinegar, a little walnut oil, olive oil, salt and pepper. Then add the broad beans and toss. • Dress the plates, arranging the seasoned penne on each one, add a few walnuts, and lay a few slices of smoked goose breast over your salad. • As a final touch, add a sprinkling of Parmesan and chervil.

Tip : Cook the penne for 7 minutes if you prefer them even more al dente.

Magret d'Oie fumé au bois de hêtre

Ingrédients : Magret d'Oie (Origine U.E.), sel, épices, ferments, conservateur : nitrite de sodium.

Smoked Goose breast. Ingredients : Goose breast, salt, spices, ferments, preservative : sodium nitrite.

Geräucherte Gänsebrust. Zutaten : Gänsebrust, Kochsalz, Gewürze, Gärungsstoffe, Konservierungsstoff : Natriumnitrit.

Gerookte ganzenmagret. Ingrediënten : Ganzenmagret, zout, kruiden, gisten, conserveermiddel : natriumnitriet.

**Conserver au frais entre 0°C et +4°C.
Keep refrigerated between 0°C and +4°C.
Gekühlt lagern zwischen 0°C und +4°C.
Koel bewaren tussen 0°C en +4°C.**

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit

**Nutrition fact per 100g of product
Nährwerte für 100g des Produktes
Voedingswaarden voor 100g product**

Energie / Energy / Energie / Energie	1580 kJ / 382 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten dont acides gras saturés / of which saturated / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigde vetzuren	34g 10g
Glucides / Carbohydrate / Kohlenhydrate / Koelhydraten dont sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan suikers	0,7g 0,7g
Protéines / Protein / Eiweiß / Eiwitten	18g
Sel / Salt / Salz / Zout	3,0g

Poids net /
Net weight /
Nettogewicht :

100g e

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



2677 10 27 1 [VIA]



A consommer jusqu'au :
Use by :
Zu verbrauchen bis :
Te gebruiken tot :