

FEYEL S'ENGAGE

Une sélection rigoureuse des foies, provenant d'animaux élevés selon la Charte Européenne qui régit les bonnes pratiques d'élevage et de bienveillance animale. Des produits issus de canards nourris sans OGM (<0,9%).

Des foies gras travaillés exclusivement par les Chefs cuisiniers de la Maison Feyel. Une recette inchangée depuis 2 siècles, dont le subtil mélange de 11 aromates vient parfumer le Foie Gras.

F BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD AU MUSCAT D'ALSACE - Ingrédients: Foie Gras de Canard (88%), eau, Muscat d'Alsace (2%), sel, sucre, épices, Antioxydant: ascorbate de sodium, Conservateur: nitrite de sodium.

Conservation au frais de 0°C à +4°C. Après ouverture, à conserver au froid et à consommer dans les 3 jours.

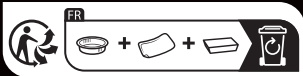
D ENTENLEBER BLOCK MIT MUSCAT WEIN AUS DEM ELSASS - Zutaten: Entenleber (88%), Wasser, Muscat Wein aus dem Elsass (2%), Kochsalz, Zucker, Gewürze. Antioxidationsmittel: Natriumascorbat. Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

Bei 0°C bis +7°C lagern. Nach Öffnung kühl lagern und innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

Poids net: 80g e
Nettogewicht / Net Weight:

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit: / Nährwerte für 100g des Produktes: / Voedingswaarden voor 100g product: / Nutrition facts per 100g of product:

Énergie / Energie / Energie / Energy :	1904 kJ / 462 kcal
Matières grasses / Fett / Vetten / Fat :	48g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / Waarvan verzadigde vetzuren / of which saturates :	19g
Glucides / Kohlenhydrate / Koolhydraten / Carbohydrate :	2,1g
dont sucres / davon Zucker / Waarvan Suikers / of which sugars :	1,4g
Protéines / Eiweiß / Eiwitten / Protein :	5,8g
Sel / Salz / Zout / Salt :	1,2g



SERVICE CONSOMMATEUR FEYEL | CS 10021
67012 STRASBOURG CEDEX – FRANCE

8106 00 27 1 [V2A]

FEYEL VERPFLICHTET SICH

Eine strenge Auswahl der Lebern, die von Tieren stammen, die gemäß der Europäischen Charta für artgerechte Tierhaltung und Tierschutz aufgezogen wurden. Produkte von Enten, die ohne GVO gefüttert werden (<0,9 %).

Die Entenleber wird von den Chefköchen des Hauses Feyel verarbeitet.

Ein zwei Jahrhunderte altes Rezept, dessen Mischung aus 11 Aromaten die Leberpastete aromatisiert.

GB BLOCK OF DUCK LIVER WITH MUSCAT WINE FROM ALSACE - Ingredients: Duck liver (88%), water, Muscat wine from Alsace (2%), salt, sugar, spices, Antioxidant: sodium ascorbate, Preservative: sodium nitrite.

Keep refrigerated between 0°C and +4°C. After opening, keep refrigerated and consume within 3 days.

NL EENDENLEVER BLOCK MET MUSCAT WIJN UIT DE ELZAS - Ingrediënten: Eendenlever (88%), water, Muscat wijn uit de Elzas (2%), zout, suiker, kruiden. Antioxidant: natriumascorbaat. Conserveermiddel: natriumnitriet.

Koel bewaren tussen 0°C en +4°C. Na opening in de koelkast bewaren en binnen 3 dagen consumeren.

FR
67-447-001
CE



FRÉDÉRIC
FEYEL

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

BLOC DE
**FOIE GRAS
DE CANARD**
AU MUSCAT



**2 TRANCHES
INDIVIDUELLES**

POIDS NET: (2x40) **80g**

SUGGESTION DE PRÉSENTATION / VORSCHLAG FÜR DIE PRÄSENTATION / SUGGEREERDE PRESENTATIE / SUGGESTED PRESENTATION.