

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 d'oies nourries 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 D'OIE AU PINOT GRIS

Ingédients : Foie Gras d'Oie (88%), eau, Pinot Gris (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 GÄNSELEBER BLOCK MIT PINOT GRIS

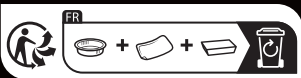
Zutaten : Gänseleber (88%), Wasser, Pinot Gris Wein (2%), Kochsalz, Zucker, Gewürze, Antioxidationsmittel Natriumascorbat, Konservierungsstoff: Natriumnitrit.

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 :	1792 kJ / 435 kcal
Matières grasses / Fett / Vetten / Fat :	45g
dont acides gras saturés / davon gesättigte Fettsäuren / Waarvan verzadigde vetzuren / of which saturates :	18g
Glucides / Kohlenhydrate / Koolhydraten / Carbohydate :	1,5g
dont sucres / davon Zucker / Waarvan Suikers / of which sugars :	1,5g
Protéines / Eiweiß / Eiwitten / Protein :	6,7g
Sel / Salz / Zout / Salt :	1,3g



SERVICE CONSOMMATEUR FEYEL | CS 10021
67012 STRASBOURG CEDEX – FRANCE

À consommer de préférence avant fin :
Mindestens haltbar bis Ende:
Ten minste houdbaar tot einde:
Best before end:

8107 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 Gänsen, die ohne GVO gefüttert werden (<0,9 %).

Die Gänseleber wird von den Chefköchen des Hauses Feyel verarbeitet.

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

NL GANZENLEVER BLOCK MET PINOT GRIS

Ingrediënten : Ganzenlever (88%), water, Pinot Gris wijn (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.

GB BLOCK OF GOOSE FOIE GRAS WITH PINOT GRIS

Ingredients : Goose liver (88%), water, Pinot Gris wine (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.



FRÉDÉRIC
FEYEL

MAISON ALSACIENNE FONDÉE EN 1811

BLOC DE
FOIE GRAS
D'OIE
AU PINOT GRIS



2 TRANCHES
INDIVIDUELLES

POIDS NET: (2x40) 80g

SUGGESTION DE PRÉSENTATION / VOORSCHLAG EÜR DIE PRÄSENTATION / SUGGEREDE PRESENTATIE / SUGGESTED PRESENTATION.