

# Les Appellations du Foie Gras

*B*

## LOC DE FOIE GRAS AVEC OU SANS MORCEAUX

100% Foie Gras. Foie Gras reconstitué pouvant comporter des morceaux de Foie Gras apparents à la coupe.

A déguster en salade, sur toast, ou en accompagnement.



## Le Foie Gras

une saveur douce et onctueuse, un goût prononcé aux saveurs du terroir...



*B*

## LOC DE FOIE GRAS ENTIER

100% Foie Gras. Morceaux de Foie Gras entier agglomérés.

A déguster en entrée, sur toast.



*F*

## FOIE GRAS

100% Foie Gras. Un ou plusieurs lobes de Foie Gras moulés.

A déguster en entrée, sur toast.

*P*

## RÉPARATION À BASE DE FOIE GRAS

- Parfait de Foie de canard ou d'oie (75% de Foie Gras minimum).
- Paté galantine, purée ou mousse de Foie de canard ou d'oie (50% de Foie Gras minimum).

A déguster sur toast, en sauce ou en entrée.

# Les Présentations du Foie Gras

## F

OIE GRAS  
EN CONSERVE



Appertisation (Stérilisation par cuisson).

Conservation : plusieurs années. 10 à 15°C.  
Conditionnement : en bocal ou boîte.

## F

OIE GRAS  
CRU



Conservation : 7 jours. 1 à 3°C.  
Conditionnement : Sous vide sous film.

## F

OIE GRAS MI-CUIT  
OU EN SEMI-CONSERVE



Pasteurisation (Cuisson stabilisante).

Conservation : 6 mois (1 à 3°C).  
Conditionnement : en bocal ou boîte hermétique.



Conservation : 21 jours (1 à 3°C).  
Conditionnement : en pain sous film plastique.



Conservation : 15 jours (1 à 3°C).  
Conditionnement : en croûte, brioche,  
en terrine sous film sous vide.



**Serge COMPTE**

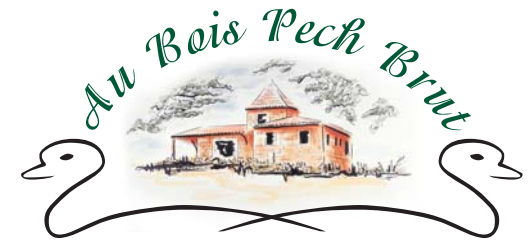
RN 21 - Le Lédat

47300 VILLENEUVE SUR LOT

Tél./Fax 05 53 01 65 19 - Port. 06 81 10 17 21

E-mail : [serge.compte47@orange.fr](mailto:serge.compte47@orange.fr)

Site : [www.pechbrut.fr](http://www.pechbrut.fr)



**Serge COMPTE**  
producteurs fermiers

## Appellations & origines du Foie Gras

