

TOASTINOISE DE RILLETTES DE CANARD AUX TOMATES SECHEES

POUR L'APERITIF



Quantité :

Verrine de 90 gr.

Composition du produit :

Maigre et gras de canard 77 %, tomates séchées 11 %, poivrons 8 %, olives noires, ail, sel, épices, huile de tournesol, acide citrique.

Conseils de dégustation :

Prête à l'emploi pour un apéritif convivial, notre dernière création particulièrement goûteuse et savoureuse se sert fraîche sur des petits toasts.

Idéalement conçue, cette petite verrine trouvera sa place directement sur le plateau pour que chacun se tartine de délicieuses bouchées au fil des conversations.

Vous pouvez également servir vos toasts tous prêts en laissant libre court à votre fantaisie... sur des tartinettes de pain de campagne, de seigle, aux céréales, baguette croustillante, pain de mie grillé ou en mini bouchées de pâte feuilletée précuites etc....

Qualité gustative :

Nos rillettes sont élaborées comme autrefois avec la chair «dépiautée » à la main sur les carcasses de canard confites.

Ces rillettes pures canard associées aux tomates séchées, poivrons et olives noires donnent à notre toastinoise son goût original et typique du Midi.