



Fiche Produit - Productfiche

Magret de canard en croûte d'herbes Magret op zijn provençaalse wijze



Description

Magret de canard cuit agrémenté par un mélange d'herbes (Fenouil, romarin, thym, basilic, marjolaine et graine de moutarde). A découper en fines tranches avant dégustation. Le produit se consomme froid.

Beschrijving

Gekookte eendenborst met een kruidenmengsel (venkel, rozemarijn, tijm, basilicum, marjolein en mosterdzaad). In fijne sneetjes snijden voor het proeven. Het product wordt koud geconsumeerd.

Code: 121

Emballage sous vide - Vacuüm verpakking

DLC-THT: 21 jours - 21 dagen