



Fiche Produit - Productfiche

Cuisse de canard confite Gekonfijte eendenbout



Description

Cuisse de canard confite. La cuisse est déjà précuite avec de l'ail, des échalotes et du poivre blanc.

A réchauffer dans sa graisse au four ou au bain-marie avant dégustation.

Beschrijving

Gekonfijte eendenbout. De bout is al voorgedookt met knoflook, sjalotten en witte peper.

Om op te warmen in het vet in de oven of in een bain-marie voor het proeven.

Code: 137

Emballage sous vide - Vacuüm verpakking

DLC-THT: 120 jours - 120 dagen