

FOIE GRAS DE PATO ENTIER POCHÉ MICUIT

Foie gras de autor para una experiencia gastronómica única

Pausa, tiempo y artesanía son el secreto de tan especial preparación, que recupera la lentitud y el mimo como forma inequívoca del buen hacer.

Su elaboración artesanal, uno a uno, empieza con la selección de una materia prima de excepcional calidad manipulada con experiencia y delicadeza. Sigue con una leve y pausada cocción al baño maría para potenciar su sabor y aromas, confiriéndole unas cualidades organolépticas diferenciales que refuerzan su carácter puro y singular.

El resultado, un Foie gras de textura aterciopelada, suave y envolvente con sutiles y livianas notas de licor que se funden en boca, evocando registros de inusitado paladar.

Una cata delicada, sofisticada y magnífica que no deja indiferente a quienes buscan una experiencia organoléptica privilegiada. En definitiva, una pieza de artesanía gastronómica.

MODO DE PREPARACIÓN

Con el fin de preservar las cualidades organolépticas de este Foie gras, se recomienda abrir el envase, sin retirar el producto, y dejarlo reposar a temperatura ambiente (20°C) unos 20 minutos aproximadamente. Seguidamente, extraer el producto de la bolsa retirando con delicadeza su envoltorio interior. Colocarlo sobre una superficie lisa, cortándolo en porciones de aproximadamente 1 cm de grosor con un cuchillo de hoja fina previamente sumergido en agua caliente y secado.

CONSEJOS DE DEGUSTACIÓN

Para apreciar la riqueza del olor, sabor y textura de este singular Foie gras sugerimos su consumición utilizando cuchillo y tenedor; añadiendo, a lo sumo, unas pocas escamas de sal Maldon o algún acompañamiento ligero que no altere en exceso su pureza de paladar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- *Ingredientes: Hígado graso de pato cebado, vino dulce, sal, pimienta blanca y conservador E-250. SIN GLUTEN.*
- *Formato: estuche de 350g*
- *Caducidad: 3 meses*
- *Conservación: entre 0 y 4°C*