

GRAISSE DE CANARD

LA PÉRIGOURDINE
CONSERVÉRIE DEPUIS 1981

PRÉSENTATION

Une spécialité d'inspiration landaise, la graisse de canard La Périgourdine en conserve remplace le beurre ou l'huile telle que dans la cuisine traditionnelle du Sud-ouest de la France. Elle donne goût et onctuosité à toutes les soupes, rend fondant les haricots cuisinés, garbures et permet de faire rissoler et dorer les légumes harmonieusement. La graisse de canard, filtrée puis purifiée, se différencie de la graisse d'oie par des saveurs plus marquées et apporte facilement un caractère authentique aux plats cuisinés réussis. C'est une graisse naturelle d'excellente qualité tant au goût que pour la santé.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour 100 g

Protéines	0 g
Glucides	0 g
Lipides	99,8 g
Calories	898 kcal

INGRÉDIENTS

100% graisse de canard.

DISPONIBLE EN

635 g.

CONSEILS DE PRÉPARATION

*Verser le contenu de la boîte dans une poêle, laisser fondre la graisse à feu doux.
La graisse de canard relève le goût de vos préparations de pommes de terre, de viandes, de légumes sautés, de frites ou encore pour émulsionner les sauces.*

