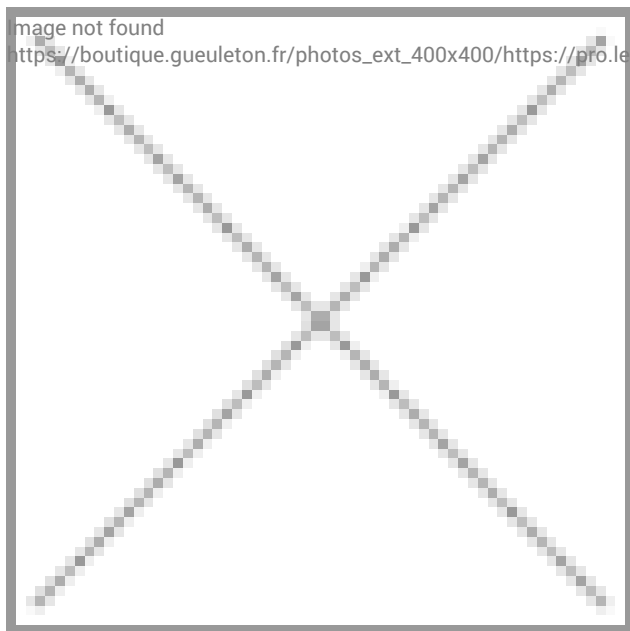


RILLETTES DE CANARD AU FOIE GRAS 190G

GUEULETON



Conserverie Conserves Cochon et Canard

<https://pro.lesamisvignerons.com/photos/GUEU0010.jpg>

Quantité

Nombre de parts : 3/4

Poids net : 190 gr

Ingrédients

Viande et gras de canard

Foie gras de canard (30%)

Oignons

Sel

Poivre

Provenance des matières premières

Viande et foie de canard provenant de canards élevés et gavés au maïs entier à GARREY (LANDES) garantit sans OGM.

Délai de consommation

3 ans à partir de la date de fabrication.

Conseil de préparation

À consommer frais, accompagné d'un pain de campagne.

Produit trié à la main. Risque de retrouver de petits os

Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Dégustation

HISTOIRE DU DOMAINE

On avait faim, on avait soif ! C'est à Bordeaux que nous nous sommes rencontrés. Trois bons vivants qui devinrent amis sur les bords de la Garonne, dans une ville faisant rayonner l'art de vivre à la française à travers le monde entier. Au début de Gueuleton, il y avait un Gersois, un Vosgiens et un Lot-et-Garonnais, tous trois unis par la même passion pour la gastronomie et le terroir. C'est alors que nous est venue une idée ! Pourquoi ne pas faire de cette passion commune une aventure commune ? Et c'est ainsi qu'est né Gueuleton, projet de copains avec une ambition : partager cet amour pour la gastronomie avec le plus grand nombre. Nous nous sommes donc lancés à corps perdu dans l'aventure et avons ouvert le premier Gueuleton en 2013 à Agen. À la carte : vin, charcuterie et fromage, des classiques de l'apéro qui font aujourd'hui partie de l'ADN de Gueuleton. Le Gueuleton Agenais a donc été le premier repaire des bons vivants. Il nous a permis de démarrer une belle aventure. La famille Gueuleton s'agrandit de plus en plus, pour le plus grand plaisir des gens qui aiment la convivialité, le partage, le bon vin. Les bonnes choses !



https://boutique.gueuleton.fr/photos_300x100/logo-blanc-banniere-def-03.png