

02.12.2020.

OFERTA SOLIDARIA DE FOIE GRAS FRANCÉS PREMIUM

El Foie Gras, una de las joyas de la gastronomía francesa, es ideal para disfrutar en cócteles y comidas especiales.

Llevamos 10 años elaborando nuestro foie gras fresco mi cuit en nuestra empresa familiar en Charente-maritime (Saint-Jean-d'Angély). Los hígados, cuidadosamente seleccionados, son comprados en Nouvelle-Aquitaine. El gusto y la calidad son nuestras prioridades. Además, hemos obtenido una calificación muy satisfactoria del control de seguridad alimentaria en 2017.

El foie gras mi cuit se cocina lentamente (75°C en el centro) y se mantiene fresco (sin abrir entre 0-4°) hasta 6 meses.



¿POR QUÉ ELEGIR NUESTRO FOIES-GRAS MAISON DOIGNEAU?

Somos fabricantes artesanales de foie gras de alta gama desde hace más de 10 años.

Ofrecemos foie gras mi cuit fresco (no es de conserva), cocido lentamente y envasado al vacío.

Nuestras recetas son exclusivas e inéditas, elaboradas con pasión y cuidado por nuestro cocinero. ¡Te será imposible encontrar otro foie gras tan bueno !

Ofrecemos estos excelentes productos directamente del productor, a un precio 40% inferior al del mercado.

FOIE GRAS ENTERO DE PATO MI CUIT DE 500 gramos 30 €

Incluye 10€ para los proyectos sociales del Club.

Foie de alta gama francés. Origen certificado.

IVA y transporte hasta Alicante incluido en el precio.

Se calcula que un (1) foie rinde para 8 a 12 personas.

Producto seleccionado por el Rotary Club de París.

Para los interesados en disfrutar uno de estos exquisitos foie durante las Fiestas, es necesario confirmar el pedido antes del **8 de diciembre**. El producto es entregado en camión refrigerado.

Pedidos en: info@rotaryclubalicante.com