

AUS

REF: 43100002

Hígado de pato “foie”

El hígado de pato "foie" es uno de los productos más emblemáticos de la alta gastronomía, apreciado por su textura excepcionalmente cremosa, su delicado sabor y su refinado aroma. Elaborado a partir de hígado de pato de alta calidad, ofrece una experiencia gastronómica única que lo convierte en un ingrediente imprescindible en la cocina gourmet. Su extraordinaria versatilidad permite elaborar desde recetas clásicas de la cocina francesa hasta propuestas culinarias contemporáneas de alto nivel. Es una referencia ideal para restaurantes gastronómicos, hoteles, caterings y establecimientos especializados que buscan ofrecer productos exclusivos con una presentación impecable y un elevado valor añadido. En Càrnia seleccionamos productos gourmet de máxima calidad para satisfacer las exigencias de los profesionales de la restauración, garantizando una experiencia culinaria sofisticada y un excelente resultado en cada elaboración.



Sugerencia de cocinado:

Ideal para preparar a la plancha con una ligera caramelización exterior, respetando un interior cremoso. También puede servirse como entrante sobre pan brioche tostado, acompañado de compotas de frutas, higos, manzana caramelizada o cebolla confitada. Marida perfectamente con reducción de Pedro Ximénez, frutos secos, flor de sal y pimienta recién molida, siendo un ingrediente protagonista en la alta cocina.



Producto: Fresco | Halal: No

Unidad de facturación: Kg