



## Gåselever mousse (mager) m/portvin 200 g

### Gåselevermousse med portvin til toast og småretter.

Firmaet Jean Larnaudie startet opp i 1950 i Figeac en Quercy med produksjon av tradisjonsrik mat fra distriktet, og spesialiserte seg tidlig på kvalitetsprodukter av and. Jean Larnaudie har forpliktet seg til å videreføre det de ser på som Frankrikes største matarv. Foie fin er en serie produkter som er laget med råvarer fra ender og gjess som ikke er fôret ved bruk av tvang.

**Produktnummer**

448024

**EPD-nummer**

6199152

**Antall i kartong**

18



\* 6 1 9 9 1 5 2 \*

Brukes til forrett eller kanapeer. Server gjerne gåselever mousse på melbatoast med litt marmelade eller balsamico glaze på toppen. Marmelader av fiken, eple eller løk passer godt til.

Helkonservert.

Gåselever har en litt mildere smak en andelever, og denne er smaksatt med portvin. Husk å strø over litt nykværnet salt og pepper ved servering for å få frem smaken skikkelig.