

Larnaudie andelever mousse (mager) m/armagnac 200g

Andelevermousse med armagnac 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	448019
EPD-nummer	6376719
Antall i kartong	18

6376719

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

Andelever er kraftigere på smak enn gåselever, og denne moussen er smaksatt med armagnac. Husk å strø over litt nykvernet salt og pepper ved servering for å få frem smaken skikkelig.