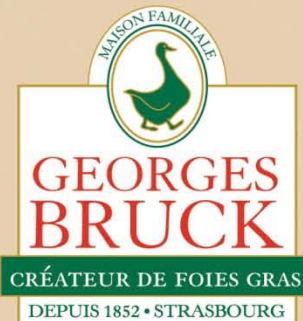


Компания **Торговый Дом «РЕММА»** рад предложить
Фуа – Гра производства Georges Bruck (Франция)



*All about the
Foie Gras of
Strasbourg*

Компания “**George Bruck**” является единственным предприятием в Альзасе (Франция), где непревзойденное искусство в производстве фуа-гра насчитывает 5 поколений. В течение более полутора века от отца к сыну непрерывно передается уникальный опыт для производства фуа-гра наивысшего качества, произведенного по старинным рецептам.

Изумительное качество продукции компании “**George Bruck**” - это результат сочетания опыта предыдущих поколений и новейших технических достижений.

Продукты “**George Bruck**”, ценимые гурманами во всем мире, поставляются в отели и рестораны высшего уровня в Европе, Азии, Америке, Океании.



Традиционный деликатес французской кухни - цельная гусиная печень (фуа-гра) в изысканном желе, приготовленном на основе мадеры. Отличается элегантным вкусом и терпким ароматом.

Рекомендуется употреблять в качестве закуски - с французским багетом, спелыми фруктами и пикантными листовыми салатами. Также гусиная печень может стать ингредиентом других блюд - супов, жаркого, салатов.

Цельная гусиная печень с трюфелем т.м. «George Bruck» 120г

Состав: гусиная печень 95%, трюфель 3%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 9,3 ; жиры 45,1; углеводы 0;
Энергетическая ценность на 100г: 451 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Цельная гусиная печень т.м. «George Bruck» 120г

Состав: гусиная печень 98%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки: 9,3; жиры: 45,1; углеводы: 0
Энергетическая ценность на 100г: 451 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Цельная гусиная печень с трюфелем 180г

Состав: гусиная печень 95%, трюфель 3%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 9,3; жиры 45,1; углеводы 0; Энергетическая
ценность на 100г: 451 Ккал
Температура хранения: 15-18°C





Традиционный деликатес французской кухни - цельная утиная печень (фуа-гра) в изысканном желе, приготовленном на основе мадеры. Отличается элегантным вкусом и терпким ароматом.

Рекомендуется употреблять в качестве закуски - с французским багетом, спелыми фруктами и пикантными листовыми салатами. Также утиная печень может стать ингредиентом других блюд - супов, жаркого, салатов.

Цельная утиная печень т.м. «George Bruck» 120г

Состав: утиная печень 98%, соль, специи, нитрит натрия
Пищевая ценность на 100г: белки: 10; жиры: 45; углеводы: 0
Энергетическая ценность на 100г: 448 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Набор из утиной и гусиной печени 2X50г

Состав:
1. Утиная печень 88%, желе из Мадеры 10%, соль, специи, нитрит натрия
2. Гусиная печень 88%, желе из Мадеры 10%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки: 9; жиры: 45; углеводы: 0;
Энергетическая ценность на 100г: 450 Ккал;
Температура хранения: 15-18°C



Цельная утиная печень 75г

Состав: утиная печень 98%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 7,5; жиры 45,4; углеводы 0;
Энергетическая ценность на 100г: 448 Ккал
Температура хранения: 15-18°C





Цельная утиная печень 40г

Состав: утиная печень 98%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 9,3; жиры 45,1; углеводы 0;
Энергетическая ценность на 100г: 451 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Цельная гусиная печень 40г

Состав: гусиная печень 98%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 9,3; жиры 45,1; углеводы 0;
Энергетическая ценность на 100г: 451 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Цельная утиная печень «Мильфей» с трюфелем т.м. «George Bruck» 180г

Состав: утиная печень 92%, трюфель 6%, соль, специи, нитрит натрия;
Пищевая ценность на 100г: белки 10 ; жиры 45; углеводы 0; Энергетическая ценность на 100г: 448 Ккал
Температура хранения: 15-18°C



Утиная ножка конфи т.м. «George Bruck»

Состав: утиное мясо 98%, соль, специи;
Пищевая ценность на 100г: белки 19,5 ; жиры 28,1; углеводы 0;
Энергетическая ценность на 100г: 390,9 Ккал
Температура хранения: 15-18°C

