

Ravioles mit Entenleber

(20% Entenleber)

Ravioles al Foie Gras de Pato

(20% de Foie Gras de Pato)

une
création
ROUGIÉ

Eine Vielseitige Verwendung

- ◆ Als Appetithäppchen
- ◆ Als Vorspeise
- ◆ Als Hauptspeise

Einfach und schnelle Verwendung

- ◆ Es sind keine Vorbereitungen vor der Verwendung nötig
- ◆ Auftauen ist nicht erforderlich
- ◆ Ab dem Aufkochen 2 - 3 Minuten kochen lassen

Eine Kontrollierte Portion

- ◆ Keine Verlust : 100% des Produktes sind verwertbar
- ◆ Kontrollierte Portionskosten : Das Produkt ist bereits kalibriert

Ein äussert feiner und hochwertiger Grundstoff

- ◆ Eine strenge Auswahl der Grundstoffe
- ◆ Entenleber 40% der Füllung, also 20% des Produktes
- ◆ Produkt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe
- ◆ Entenleber garantiert "Französisches Produkt"

Ein originelles Produkt

- ◆ Entenleberpastete gefüllt in eine feine runde Teighülle, ein originelles Produkt, das Ihrer Phantasie bei der Zubereitung freien Lauf lässt

Und zudem die Vorteile eines Tiefkühlproduktes

- ◆ Produkt einzeln tiefgefroren
- ◆ In Ihrem Gefrierfach immer verfügbar
- ◆ Langes Haltbarkeitsdatum

Un empleo polivalente

- ◆ Como tapas
- ◆ Como entrada
- ◆ Como plato principal

Facilidad y rapidez de empleo

- ◆ Ninguna manipulación del producto antes de la utilización
- ◆ Sin etapa de descongelación
- ◆ 2 a 3 min de cocción al hervir el agua

Una porción controlada

- ◆ Ninguna pérdida de materia : 100% del producto es utilizable
- ◆ Control del coste de porción : producto ya calibrado

Una materia noble y de calidad

- ◆ Selección rigurosa de la materia prima
- ◆ 40% de Foie Gras de Pato en la guarnición, es decir, 20% en el producto
- ◆ Producto sin aditivos ni conservantes
- ◆ Foie Gras de Pato garantizado «origen Francia»

Un producto original

- ◆ Foie Gras de Pato rodeado de una fina pasta de forma redonda, he aquí un producto original que deja libremente volar su imaginación sobre la ejecución del plato

Y siempre con las ventajas de un producto ultracongelado

- ◆ Producto ultracongelado individualmente
- ◆ Siempre disponible en la cámara frigorífica
- ◆ Caducidad larga



Ravioles mit Entenleber

Hinweise für die Zubereitung

- ◆ Schütten Sie die Entenleber-Ravioles in siedendes Wasser, ohne sie zuvor aufzutauen. Holen Sie die Ravioles mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser, sobald sie auftauchen (je nach Menge nach 2 bis 3 Minuten). Sofort servieren.

So können Sie genossen werden als Appetithäppchen

- ◆ Schmecken Sie die pochierten Ravioles mit einer Sauce auf der Basis von Apfelweinessig, Walnussöl und traditionellem Senf ab. Garnieren Sie alles mit Entenleberschnitzeln und kleinen Salatblättern.

nach
Jean-Paul Chevré
Küchenberater



ALS VORSPEISE

- ◆ Präsentieren Sie Ihre Ravioles in einer Consommé oder mit einer Sauce Périgueux oder einer emulgierten Champignonsauce.

ALS HAUPTSPESIE

- ◆ Servieren Sie die Ravioles als Beilage zu Entenragout, in der Pfanne gebratener Entenbrust oder zu einem Entenfiletstück.

Ein Tip vom Küchenchef

- ◆ Nach dem Kochen nicht abkühlen lassen. Gießen Sie je nach Verwendung ein wenig zerlaufene Butter oder Olivenöl über Ihre Ravioles.

Ravioles al Foie Gras de Pato

según
Jean-Paul Chevré
Consejero culinario

gras de pato y de hojas de oruga o de milamores.

COMO ENTRADA

- ◆ Presente los raviolis en un consomé o con una salsa Périgueux o una salsa de champiñones emulsionada.

COMO PLATO PRINCIPAL

- ◆ Utilice los raviolis como guarnición de un encebollado de pato, de un magret a la sartén o de solomillos de pato.

Trucos del Chef

- ◆ No enfriar después de la cocción. Añadir a los raviolis una cucharadita de mantequilla clarificada o un hilo de aceite de oliva según su gusto.

Consejos de cocción

- ◆ Meta los raviolis de foie gras en agua hirviendo sin descongelarlos. Retirarlos con una espumadera en cuanto suban a la superficie (2 a 3 min según la cantidad). Servir inmediatamente.

Para consumir como tapas

- ◆ Condimente los raviolis escalfados con una vinagreta a base de vinagre de sidra, aceite de avellana y mostaza tradicional. Acompáñelos de trocitos de foie

Zutaten Ingredientes	Mhd. Caducidad	Haltbarkeit Conservación	Nettogewicht Peso neto (pieza)	Größe Tamaño	Verpackung Empaquetado	Genkode Gencod
Teig 50% (mehl, Pflanzenöl, Wasser, Ei), Füllung : 50% (Entenleber 40%, Geflügelleber, Entenschmalz, Wasser, Vollei, Einweiss, Magermilchpulver, Schalotten, Salz, Petersilie, Zucker, Pfeffer).	1 Jahr	- 18°C	+/- 1500 g (Unterschiedliches Gewicht)	Tüte mit Schnellknackverschluss	2	310454 103100 8
Pasta 50% (harina, aceite vegetal, agua, huevo), relleno 50% (Foie Gras de Pato 40%, higado de aves, grasa de pato, agua, huevo, clara de huevo, leche desnatada en polvo, escalofia, sal, perejil, azúcar, pimienta).	1 año (minima salida fábrica)	- 18°C	+/- 1500 g (Peso variable)	Bolsa	2	310454 103100 8

ROUGIÉ
SARLAT