

Terrine de Canard au Foie de Canard Labeyrie

Террин 20% Фуа Гра Лябейри

Страна: Франция

Производитель: Labeyrie

Категория: паштет

Состав: утиное мясо, парфе из утиной печени (содержание фуа гра 75%, состав: постная утиная (гусиная) печень, вода, арманьяк, соль, сахар, специи, антиоксидант E301, консервант E250), свинина, печень птицы, яичный белок, соль, лактоза, обезжиренное молоко, молочный белок, сахар, ароматизатор, идентичный натуральному, консервант E250

Особенность: на 1/3 состоит из особого вида паштета – «парфе фуа гра», содержание цельной фуа гра в котором не менее 75%

Вкус: богатый и насыщенный, с балансом специй и сладости, кремообразная нежная текстура

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо, в холодном или подогретом виде в сопровождении поджаренных тостов, ягодного или лукового конфитюра. Также сочетается с креплеными и десертными винами (порто, сотерн, айсвайн)



Terrine de Canard Labeyrie

Террин (паштет) утиный Лябейри

Страна: Франция

Производитель: Labeyrie

Категория: паштет

Состав: утиное мясо, постная утиная печень, утиный жир, вода, соль, молочный белок, яичный белок, перец, чеснок

Особенность: паштет из мяса утки, натуральный состав

Вкус: богатый и насыщенный, упругая, но нежная текстура рубленого мяса. Продолжительное характерное послевкусие

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо, а так же в сочетании с хлебом, луковым или ягодным конфитюром, корнишонами. Также сочетается с креплеными десертными и винами (порто, сотерн, айсвайн) и красными сочными винами с невысоким уровнем танинов



Le Bloc de Foie Gras de Canard Labeyrie

Фуа Гра утиное Лябейри

Страна: Франция

Производитель: Labeyrie

Категория: паштет

Состав: утиное фуа гра, вода, соль, арманьяк, белый перец, сахар, антиокислитель (аскорбат натрия) E301, консервант (нитрит натрия E250)

Особенность: содержание фуа гра 87%

Вкус: насыщенный и яркий, с тонкой пряностью и легкой горчинкой в послевкусии, нежная сливочная консистенция

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо с солью и перцем, а также в сопровождении поджаренных тостов с луковым конфитюром. Сочетается с десертными и креплеными винами (порто, сотерн, айсвайн).



LABEYRIE
FONDE EN 1946

Labeyrie – французская компания, основанная в 1946 г. на Юго-Западе Франции. Все началось с небольшого магазинчика, где Робер Лябейри арендовал несколько квадратных метров, чтобы продавать свежие продукты.

Робер очень хотел, чтобы его родной регион блистал на праздничных столах французов местными продуктами высокого качества. Позже он открыл собственный магазин, где продавал фуа гра собственного производства, детально изучив все технологические тонкости и самостоятельно выращивая уток.

Со временем все превратилось в крупный и высокотехнологичный холдинг, который долгое время специализировался только на двух продуктах: фуа гра и копченый лосось. Сейчас компания владеет 14 собственными магазинами, а в линейке представлено множество изысканных деликатесов, в том числе премиальная икра и иберийский хамон.