

Edouard Artzner Bloc de Foie Gras d'Oie

Фуа-Гра гусиное Эдуард Артцнер

Страна: Франция

Производитель: Feyel-Artzner

Категория: паштет

Состав: гусиное фуа-гра, вода, соль, сахар, специи, антиокислитель

Особенность: законсервировано цельным куском, что позволяет сохранить естественную структуру печени птицы. Изготовлено вручную

Вкус: нежный, свежий, комплексный и насыщенный. Нежная и бархатистая кремовая текстура

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо, в паре с поджаренными тостами, ягодным или луковым конфитюром. Сочетается с креплеными десертными и натурально-сладкими винами (порто, сотерн, айсвайн), а также с белыми винами с ярким ароматическим профилем. Перед подачей поместите фуа-гра в холодильник на 12-24 часа, нарежьте горячим ножом



Edouard Artzner Terrine de Canard a l'Orange

Террин (паштет) утиный с апельсином Эдуард Артцнер

Страна: Франция

Производитель: Feyel-Artzner

Категория: паштет

Состав: утиное мясо (20%), жир свиной, свиная печень, конфи из утиных желудков (утиные желудки, утиный жир, соль, специи, консервант нитрит натрия), яичный белок, вода, апельсины, картофельный крахмал, соль, перец, лук, лук шалот, сушеный чеснок, консервант нитрит натрия

Особенность: паштет из мяса утки с апельсином и специями

Вкус: гармоничный полный вкус, наполненный мясными оттенками с апельсиновым акцентом.

Нежная мягкая консистенция

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо разогретым, а также в сочетании с черным хлебом, луковым или ягодным конфитюром, корнишонами. Сочетается с креплеными десертными и натурально-сладкими винами (порто, сотерн, айсвайн), а также красными сочными винами с невысоким уровнем танинов



Edouard Artzner Delice de Canard aux Pepites de Truffe

Террин (паштет) утиный с летним трюфелем Эдуард Артцнер

Страна: Франция

Производитель: Feyel-Artzner

Категория: паштет

Состав: утиное мясо, свиная печень, шпик свиной, белок яичный, вода, крахмал картофельный, оливковое масло нерафинированное высшего качества с добавлением черного трюфеля, белые трюфели, соль, специи, лук, лук шалот сушеный, чеснок сушеный, консервант нитрит натрия

Особенность: паштет из мяса утки с трюфелем и специями

Вкус: насыщенный полный вкус, наполненный мясными оттенками с ярким трюфельным акцентом.

Нежная мягкая консистенция

Рекомендации по употреблению: как самостоятельное блюдо разогретым, а также в сочетании с багетом, луковым конфитюром, чатни из инжира, корнишонами. Хорошо охлажденный террин можно порезать на кубики и подать как канапе. Сочетается с креплеными десертными и натурально-сладкими винами (порто, сотерн, айсвайн), а также красными сочными винами с невысоким уровнем танинов





Компания Feyel-Artzner – одно из старейших французских семейных предприятий, которое образовалось в результате слияния двух семей (Дом Фейель и Дом Эдуард Артцнер). Обе семьи занимались производством высококачественных фуа-гра и терринов еще с начала 19 в.

Именно представители семьи Артцнер в 1850 г. впервые стали запекать гусиные фуа-гра в терринах (специальной толстостенной посуде прямоугольной формы с крышкой и ручками) из терракотовой глины. Позже название емкости для запекания и дало название блюду. После охлаждения террин покрывали гусиным жиром, что позволяло ему храниться 2-3 недели – это была настоящая революция для того времени.

Сегодня компания сохраняет традиции в производстве, дополняя их строгими требованиями к качеству сырья (работают только с поставщиками, которые соблюдают Европейскую Хартию фуа-гра: корм животных не должен содержать ГМО-продукты, животные должны содержаться в оптимальных условиях и получать качественный корм и воду)

Edouard Artzner – люксовая линейка продуктов питания высочайшего качества.