



Foie Cuit



Foie cuit

- Un nuevo sistema de cocción uniforme, poco conocido hasta ahora, que sorprenderá por su textura melosa y fundente.
- Basada en antiquísimas técnicas de las regiones del sur de Francia, esta técnica se basa en una materia prima de primera calidad y su posterior manipulado, cuidando de no perder sus cualidades y ofreciendo el 100% de la carne del hígado sin mezclar con otros elementos.
- Producto limpio de venas (desvenado manual).
- Presentación que puede ser acompañada de materias dulces.
- Directamente listo para degustar.
- No hay pérdida de materia: 100% del producto es utilizable.
- Recomendamos acompañar con reducción de Vinagre de Módena y vino de uva Pedro Ximénez.

Una materia noble y de calidad

- Selección rigurosa de los foies más grados.
- Hígado de pato 100%, sin ningún tipo de mezcla.
- Proporción de fundición reducida en la cocción.
- Facilidad a la hora de controlar la porción.
- Ninguna pérdida de materia: el 100% del producto es utilizable.
- Control de la alimentación (siempre natural) de los patos.

Esta sana alimentación se traduce en un ligero sabor a nuez en su degustación.

Información nutricional

Valor energético	2342 Kj (560 kcal)
Proteínas	6,4g
Hidratos de carbono 3,6g	Azúcares 0,75g
Polialcoholes 2,44g	Almidón 0,04g
Grasas 0,5g	de los cuales:
Monoinsaturadas 44,3g	Poliinsaturadas 4g
Colesterol	63,6g
Fibra	0,1g
Sodio 0,46g	Sal 1,4g

° Valores referidos a 100g de porción comestible.

Ingredientes:

Hígado graso de pato, pimientas de Madagascar y flor de sal.

Keia Norte S.L.

Polígono Zubiate 17F
48330 Lemoa (Bizkaia)
España
946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)



www.keia.es





Foie Cuit



Ficha Técnica

Patos de más de 5 kg, maduros y gramos.

Procedencia: Productores ecológicos de Las Landas (País Vasco francés).

Elaboración

Selección de la materia prima entre los hígados de pato de la mejor calidad.

Desvenado de modo manual y artesanal.

Tras una serie de pasos que forman parte del secreto de nuestra receta de elaboración, se procede a la cocción, llevada a cabo por Keia.

Presentación

Foie entero o medios hígados.

Formatos:

- Producto sin precortar para evitar su oxidación por exposición al aire.
- Peso: hígado entero de 500-650 gr.
- Peso: medio hígado de 250-325 gr.
- Envasado al vacío y, además, en embalaje isotérmico cerrado herméticamente.

Cata

Recomendable cortar pequeñas placas en ángulo recto con un grosor mínimo de 0,5-1 cm.

Para realizar el corte de manera más sencilla es aconsejable calentar el filo del cuchillo bajo el chorro de agua caliente.

Servir siempre muy frío, incluso introduciéndolo de 3 a 5 minutos antes en el congelador para que coja el cuerpo necesario y no se cuartee a la hora de cortar.

El foie se debe comer siempre en placa y sin untar, sobre una tosta de pan (a poder ser caliente ya que el contraste es espectacular).

Keia Norte S.L.

Polígono Zubiate 17F

48330 Lemoa (Bizkaia)

España

946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)

ES
12.15961/B1
CE

www.keia.es

