



Foie cuit

- Un nuevo sistema de cocción uniforme, poco conocido hasta ahora, que sorprenderá por su textura melosa y fundente.
- Basada en antiguísimas 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 acompañarse 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 grasos.
- 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
Polialcholes 2,44g	Almidón 0,04g
Grasas 0,5g	de los cuales:
Monounsaturadas 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 Zubiarte 17F
48330 Lemoa (Bizkaia)
España
946 314 555 (de 9:00 a 17:00 de Lunes a Viernes)

Ficha Técnica

Patos de más de 5 kg, maduros y grasos.

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).