

Top Tables guide til

Confit de Canard

Confiteret and har aldrig været nemmere



3 nemme måder at lave Confit de Canard på

Vil du gerne give dine gæster den fantastiske smag af Confit de Canard? Men må du – som så mange andre – opgive, fordi det er besværligt og tager for lang tid? Så har vi godt nyt til dig. I vores Top Table-sortiment kan du nu få tre produkter, som på hver deres måde gør nemt for dig at servere den populære, franske specialitet i dit køkken.

Nyhed

1 Den hurtige smutvej til confiteret and

Med vores plukket, confiteret and skærer du alt det sure forarbejde væk. Du slipper for at vaske, tørre, krydre og konservere kødet i et døgn tid, for derefter at koge anden i sit eget fedt i 4-6 timer og til sidst plukke kødet fra benene. Og ikke mindst undgår du den store rengøring bagefter. I stedet kan du bare tage det møre, saftige og smagfulde andekød ud af pakningen og anvende i din retter. Fantastisk i bl.a. sandwich, salater, anderiletter, andemix eller supper. Og fordi det er vingerne, vi har confiteret, får du et utroligt smagfuldt andeprodukt! Andekødet er desuden pakket ned i små 1 kilos pakninger. På den måde kan alle køkkener være med, og madspildet holdes nede.

Varenummer: 1054951
Plukket confiteret and / Pakning: 5 x 1000 G

2 Den simple Confit de Canard-klassiker

Du skal selvfølgelig også have mulighed for at servere confiteret andelår som a la carte. Og igen har vi gjort det lidt nemmere for dig. Du skal faktisk blot tage lårene op af dåsen, stege skindet sprødt og servere dem i en klassisk Confit de Canard-ret. Du kan selvfølgelig også plukke kødet af lårene og anvende i andre retter. Andelårene er kogt direkte i dåsen, så bakterier holdes ude, og holdbarheden er på hele 4 år. Og så er anden – naturligvis – opdrættet i Frankrig efter franske traditioner. Signaturen er kødfyldige lår med et godt lag fedt, hvilket giver dig det bedste slutprodukt!

Varenummer: 1054911
Confiteret and / Pakning: 6 x 1350 G, dåse

Nyhed

3 Det ultimative værktøj til dig, der vil gøre det selv

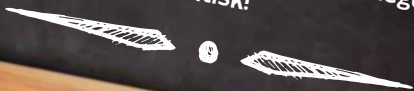
Hvad med dig, som bare vil gøre confiteringen af and en smule nemmere? Du kan nu få glæde af vores andefedt på dåse. Blot hæld fedtet i en gryde sammen med dine rå andelår og lad det koge i 4-6 timer. Så får du nogle utroligt møre og smagfulde andelår, som du kan stege sprøde og servere hele eller plukke til andre retter. Du kan også bruge andefedt til at tilføje ekstra smag til dine saucer. Eller til friturestegning af dine pommes frites – de såkaldte duck fat fries, som vi især ser mange street food-køkkener servere. Andefedt er en super måde at få den fantastiske smag af Confit de Canard ind i dit køkken!

Varenummer: 1054011
Kogt andefedt / Pakning: 9 x 700 G, dåse



Vidste du...

at ænderne bag vores plukket, confiteret and er opdrættet i Frankrig? Her vokser de langsomt op i minimum 102 dage. Under åben himmel og i frie og naturlige omgivelser. Det bliver ikke meget mere fransk – og mere autentisk!



EURO POULTRY
The unique concept

K. Christensens Vej 2M, 9200 Aalborg SV
www.europoultry.dk

Kontakt din lokale konsulent



BRIAN 'BIF' LINDHARDSEN
Field Manager, Sjælland
Foodservice, Danmark
+45 22 40 90 55
bbl@europoultry.dk



BENT SØRENSEN
Distriktschef, Nordjylland
Foodservice, Danmark
+45 22 40 90 56
bso@europoultry.dk



BO CHRISTIANSEN
Distriktschef, Sydjylland og Fyn
Foodservice, Danmark
+45 22 82 36 00
bc@europoultry.dk

Følg os på

