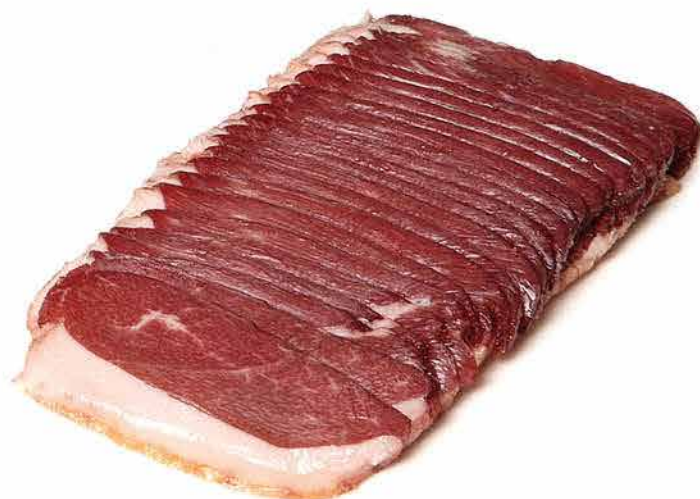




15 x 100 g



# MAGRET EEND (VOORGESNEDEN) MAGRET DE CANARD (PRÉTRANCHÉ)

## ONTDEK

De eendenborsten worden eerst op smaak gebracht met een subtiel mengsel van zout en kruiden. Daarna worden ze koud gerookt op beukenhout. Deze sneetjes geven een feestelijke en originele toets aan uw voorgerechten, slaatjes of bord met lekkernijen.

## INFO

Geen allergenen



## DÉCOUVREZ

Assaisonnés de sel et d'un mélange subtil d'épices, les magrets sont ensuite fumés à froid au bois de hêtre. Le magret de canard fumé prétranché apporte une note festive et originale à vos entrées, en salade folle ou en assiette gourmande.

## INFO

Pas d'allergènes

856021



scan me

