

COMMENT CHOISIR SON FOIE GRAS ?

HOW TO CHOOSE THE RIGHT FOIE GRAS ?

Suivez les 5 étapes de la Maison Dubernet !
Follow our 5 steps with Maison Dubernet !

1 CUIT ? / COOKED ?

- Préparation traditionnelle impliquant un processus de stérilisation / *Traditional preparation involving sterilization*
- Conservation à température ambiante pendant plusieurs années / *Storage at room temperature for several years*
- Parfait pour les voyageurs ! / *Perfect for travellers !*

MI-CUIT ? / SEMI-COOKED ?

- Méthode de préparation douce à cuisson lente et à basse température / *Gentle method of preparation, with slow cooking at low temperature*
- Préservation des saveurs et de la texture originales / *Preserves the original texture and flavour*
- Conservation au frais pendant plusieurs mois / *Cold storage for several months*

2 CANARD ? / DUCK ?

- Goût authentique et corsé / *Bold and natural taste*
- Type de foie gras le plus populaire / *The most popular type of Foie Gras*

OIE ? / GOOSE ?

- Goût subtil et délicat / *Delicate and subtle taste*
- Le foie gras le plus raffiné et rare / *The most refined and rare Foie Gras*

3 ENTIER ? / WHOLE ?

- Foie gras de qualité supérieure fait à partir d'un lobe entier / *Top-quality Foie Gras from one entire liver*
- Le « roi des foies gras » pour une véritable expérience gastronomique / *The real Foie Gras for a true gourmet experience*

EN BLOC ? / IN BLOCK ?

- Préparation réalisée à base de foie gras de qualité supérieure émulsionné / *Preparation made from emulsified high-quality Foie Gras*
- Adapté pour cuisiner et pour une consommation du quotidien / *Suitable for cooking and casual eating*

4 EN BARQUETTE ? / IN PLASTIC TRAY ?

- Seulement en mi-cuit / *Only in semi-cooked*
- Idéal pour couper des tranches parfaites / *Ideal to cut perfect slices*

EN BOCAL ? / IN JAR ?

- Idéal pour l'apéritif / *Ideal for an aperitif*
- Consommable directement depuis le pot / *Spreadable directly from the jar*
- Parfait pour offrir / *Perfect for a gift*

EN CONSERVE ? / IN TIN ?

- Cuit à haute température, il peut être conservé des années / *Cooked at higher temperature, it can be preserved for several years*
- Facilement démolable / *Can be easily removed from the tin*

5 NATURE ? / PLAIN ?

- Le foie gras au naturel peut être consommé à tout moment de l'année / *Plain Foie Gras can be enjoyed at anytime of the year*
- Optez pour ce produit pour une initiation au foie gras / *Choose this one for an introduction to Foie Gras*

TRUFFÉ ? / TRUFFLED ?

- Accord subtil entre le foie gras Dubernet et la truffe noire (Tuber Melanosporum) / *Perfect match between Dubernet Foie Gras and black truffle (Tuber Melanosporum)*
- Idéal pour les fins gourmets / *Ideal for experienced gourmets*

LE SAVIEZ-VOUS ? / DID YOU KNOW IT ?



Les canards Maison Dubernet sont 100% certifiés IGP Sud-Ouest (Indication Géographique Protégée), meilleur label de qualité pour le foie gras. Nos oies proviennent exclusivement du Périgord (Sud-Ouest de la France), faisant de Maison Dubernet l'un des derniers producteurs de foie gras d'oie 100% français.

Maison Dubernet ducks are 100% PGO (Protected Geographical Origin) South-West of France certified, the highest quality-label for foie gras. Our geese come from Périgord (South-West of France) making Maison Dubernet one of the last producers of 100% French goose foie gras.