

La alta gastronomía evoluciona constantemente, por eso, la creatividad de **Rougié** no tiene fin Y lo demostramos de nuevo en esta XXIII edición del SALÓN INTERNACIONAL DEL CLUB DE GOURMETS 2009 con estas sorprendentes novedades.

Las Especialidades con Foie Gras

Crema Tostada al Foie Gras (40% de Foie Gras)

sólo tiene que elegir el recipiente para servirlo y añadir un poco de azúcar... y voilà!



Salsa de Foie Gras de Pato (40% de Foie Gras)

Un producto práctico y de rápida preparación: basta con calentar antes de utilizar



Espuma de Foie Gras de Pato (40% de Foie Gras)

Asombroso producto que puede utilizarse como aperitivo o acompañando una carne o un foie gras caliente



Los Foie Gras Mi cuit

Bloc de Foie Gras de Pato - 2 Bandejas Especial Catering

listo para utilizar, ideal para montajes multicapa y cortes personalizados



Foie Gras de Pato Entero con Café

El café realza la suavidad del foie gras y le confiere un exquisito toque amargo...



Foie Gras de Pato Entero en "Carré Palace" Natural o con Pera Williams

Para presentar su foie gras de una manera diferente y para sorprender con platos modernos y muy a la moda



L'ÉCOLE
DU FOIE GRAS

ROUGIÉ
SARLAT