

LES SAVEURS D'UXELLODUNUM

Roubegeolles 46110 VAYRAC

Tél : 05 65 32 40 60 / 06 81 57 70 19

Mail: saveursduxello@orange.fr

Site internet : www.saveursduxellodunum.fr

Facebook : LES SAVEURS D'UXELLODUNOM

Instagram : LES.SAVEURS.DUXELLO



Fiche description : **Filet de canard séché fumé aux 4 épices gauloises. Produit sous vide**

Poids net : 180g à 300g

Ingrédients :

Filet de canard, sel, genièvre, coriandre, carvi et aneth.

Conseils d'utilisation :

Couper de fine tranche, sur une salade ou en apéritif.

Recette originale concoctée à la Ferme de Roubegeolles avec le chef gaulois Jean Paul ROMAC et l'archéologue Anne FLOUEST.

