PREMIUM ŞARKÜTERI · PÂTÉ, TERRINE VE FOIE GRAS

Ördek Ciğeri Mi-Cuit

Foie Gras de Canard Mi-Cuit

SOĞUK ZİNCİR

Yarı pişmiş ördek ciğeri, terrine formunda.

Teknik Künye

Ürün Kodu	**FOIE-CAN**
Üretici	**Maison Duperier**
Menşe Ülke	**Fransa**
Bölge	**Périgord**
Net Miktar	**200 g**
Satış Birimi	**adet**
Ambalaj	**Plastik kova**
Koli İçi	**6 adet / koli**
Min. Sipariş	**1 koli**
Raf Ömrü	**90 gün**
GTİP	**1602.20**
Durum	**Stokta**

SAKLAMA KOŞULU

+2°C / +8°C arasında, orijinal ambalajında saklayınız.

ÜRÜN BİLGİSİ

Mi-cuit tekniğiyle düşük ısıda pişirilir; kremsi dokusunu ve taze aromasını korur.

> **Maison Duperier · Périgord**
> Foie gras, terrine ve pâté üretimi.

Bu ürün için teklif ve numune

Satış hattı: 05415100022
E-posta: can@ithaly.net
Ürün sayfası: www.ithaly.com.tr/urun.php?slug=ordek-cigeri-mi-cuit

Bu künye 18.11.2026 tarihli katalog verisinden otomatik üretilmiştir. Fiyatlandırma işletme türü, sipariş hacmi ve sevkiyat sıklığına göre yapılır.