



## **Sirha 2019 : Masse et Massenez présentent le FOIE GRAS GOLDEN EIGHT**

**Rendez-vous sur le salon international du Sirha à Lyon qui ouvre ses portes le samedi 26 janvier 2019 pour déguster la nouvelle recette de foie gras de canard du Périgord mi-cuit de la Maison Masse, associé à l'alcool de poire williams Golden Eight de la distillerie alsacienne Massenez.  
Rendez-vous sur le stand de la maison Masse 6G104**







# GOLDEN 8

THE WILLIAMS  
PEAR  
LIQUEUR  
BY MASSENEZ



foies gras pour 3 utilisations différentes d'une même alliance de saveurs.

La gelée, différemment incorporée selon le produit, facilite sa présentation et son adaptation à des moments et des formes de dégustations différentes.

## **Caractéristiques produit**

Foie gras de canard et gelée à base d'alcool de poire williams

- **Mini-lingot** 160g : bloc de foie gras et 25% de gelée. Gelée positionnée sur le lingot pour un meilleur effet visuel. Idéal en cocktail et assiette tapas

- **Bocal de foie gras en conserve** 180g : pour une utilisation sur table et un service à la cuillère. Gelée (30%) au fond du bocal

-**Terrine** de 500g ou 1kg : pour une présentation à l'assiette en tranche. Gelée (30%)

## **Avantages produit**

Origine France pour le foie gras Origine Alsace pour l'alcool

Régularité de la gelée, beau visuel

Impression de fait maison

Anti-gaspillage d'une gelée fait maison dont la durée de vie est courte

A chaque produit son utilisation: cocktail, buffet, à l'assiette, en partage à la cuillère

**Le site de la Maison Masse éditeur de goût**

**La maison Masse, le spécialiste du foie gras et des produits gastronomiques dédiée uniquement aux chefs**

Plus d'infos et autres produits de la gamme sur [www.maison-masse.com](http://www.maison-masse.com)

*Publi-communiqué*