



Viande fraîche
& Beaux quartiers

L'EXIGENCE D'UN CHEF

Christian Pussacq, éleveur de canards gras mulards mâles à Vic-d'Auribat ...
(Dépt 40, Landes)



Cuisson du maïs grain

ELEVAGE EN PLEIN AIR ET GAVAGE TRADITIONNEL A LA MAIN
pendant environ 21 jours, uniquement au maïs grain entier cuit issu de sa propre exploitation agricole

Les canards ne subissent aucun traitement d'antibiotiques

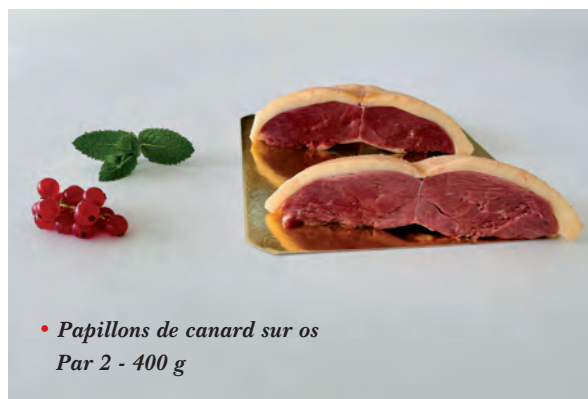
DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE

• ***Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site www.toqueenscene.com***

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES

Le canard gras ...



**Conditionné sous vide
ou en barquette sous gaz**

*Les ingrédients
qui accompagnent
le produit évoluent
régulièrement.*

**Possibilité
de personnaliser
l'étiquette.**



• **Retrouvez les ingrédients et les valeurs nutritionnelles de chaque produit sur notre site www.toqueenscene.com**

MARQUE TOQUE EN SCÈNE • TÉL. STANDARD 33 (0) 5 58 77 24 15 • info@toqueenscene.com

SARL COREST 77 RUE DE CASABLANCA 40230 ST VINCENT DE TYROSSE • FRANCE • PHOTOS NON CONTRACTUELLES