



Le Foué AC Blanc

Original Französischer Premium-Kochschinken



Herkunftsland	Frankreich
Marke	Paul Prédault
Produktart	Kochschinken
Gewicht	ca. 3,5 kg
Tierart	Schwein
Artikelnummer	1031001010

Aussprache

Lö Fueh

Der Le Foué ist ein original französisches Premiumprodukt, ein Qualitäts-Kochschinken der Spitzenqualität! Hergestellt wird das Traditionsprodukt seit mehr als 80 Jahren bei Paul Prédault in Paris. Le Foué ist ein Hinterschinken der langsam und zart im eigenen Saft gart. Die Herstellung der „Foué-Schinken“ – als ganzes Stück- erfolgt nach der traditionellen Prédault-Rezeptur.

Bei der Herstellungsmethode „Foué“ wird der ganze, natürlich gewachsene Schinken mit seiner Schwarte im eigenen Saft schonend und langsam gegart. So erhält er sein einzigartiges Aroma, die zarte Konsistenz und den naturbelassenen Fleischgeschmack. Das unvergleichlich feinwürzige Aroma und die zarte, dennoch bissfeste Konsistenz sowie sein appetitliches Aussehen und minimale Aufschnittverluste zeichnen diesen Qualitäts-Kochschinken besonders aus. Le Foué - die Nr. 1 original französischer Kochschinken! Einzigartig im Geschmack!

Marken- & Gütesiegel

