



Deli Drengene Confit de Canard 1,35 kg

Konfiterede andelår. Sprøstek lårene i ovnen og server.

Deli Drengene ApS ble startet av Morten Rasmussen og Steffan Jacobsson rundt 2010, og i dag er vi rundt 20 kolleger fordelt på kontorer og lager i Skovlunde og landeveiene i hele Danmark. Vi selger både til grossister og kjeder i Danmark, til Grønland, Færøyene samt Sverige og Island. Deli Drengene har som ambisjon å være «top of the mind» hos kundene når det gjelder å være leverandør av delikatesser og produkter til tapasbordet. De har fokus på trender og de nyeste produktene på markedet, og de er alltid på utkikk etter nye og gode delikatesser slik at deres kunder får de beste smaksopplevelsene. I tillegg til deilige delikatesser fra blant annet Sverige, Italia, Spania, Frankrike og Hellas, har vi også utviklet en egen serie med blant annet olivenolje, snackpølser, snackpølser, pestoer, "klar-til- spise" tapas/tallerken.

Produktnummer	448035
EPD-nummer	6637789
Antall i kartong	6



* 6 6 3 7 7 8 9 *

Disse lårene er ferdig kokt, og sprøstes i ovnen før servering. De kan serveres både kalde og varme, til forrett eller hovedrett. Prøv de gjerne sammen med poteter med urter, madeirasaus, bakt plommetomat og asparges. En annen vri kan være potetpuré med trøffel, haricot vert, stekt østerssopp og søt sherrysaus. Tilberedningstips: Ta andelårene forsiktig ut av pakningen, fjern så mye fett som mulig og legg på et stekebrett eller i ildfast form. Varm i ovnen på 180 grader i ca 20 minutter, med skinnsiden opp for å få en gyllen farge.

4-5 andelår per boks.

And har mye smak og når Confiten blir sprøstekt får man en spesielt god smaksopplevelse. Confit de Canard er også svært mørt etter å ha trukket lenge i smakfullt fett.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet