



Savourez le magret séché fumé et découvrez le prosciutto de canard

Notre magret séché fumé est préparé à la façon d'un prosciutto. Il est prêt à servir sans aucune autre cuisson. Le magret séché fumé est délicieux servi en salade. Ajoutez des tranches de prosciutto de canard à de la laitue Boston, arrosez le tout d'un filet d'huile d'olive et d'un soupçon de vinaigre balsamique et mélangez. Vous pouvez également le servir en canapés. Enroulez un pruneau dénoyauté d'une tranche de prosciutto de canard et faites tenir avec un cure-dent. Ou alors créez un croque-monsieur hors de l'ordinaire. Coupez une baguette dans le sens de la longueur, étendez du fromage de chèvre, couvrez de tranches de prosciutto de canard, parsemez d'origan et de tomates séchées. Placez sous le grill jusqu'à ce que le croque monsieur soit légèrement chaud. Bon appétit!

Enjoying dry cured & smoked Duck Breast (Magret)

Our dry cured & smoked Magret is a duck breast prepared prosciutto style. It is ready to serve and requires no cooking. Create a salad by adding slices of our duck prosciutto to Boston lettuce, drizzle olive oil and balsamic vinegar and toss. Or make elegant canapes by rolling a slice of duck prosciutto around a pitted plum and serve with a baguette. For an unusual Croque-monsieur sandwich, slice a baguette lengthwise, spread both halves with goat cheese, top with slices of duck prosciutto, sprinkle with oregano and chopped sun-dried tomatoes, place under broiler until warm. Enjoy!