



MAGRET DE CANARD CRU



Tous nos magrets sont disponibles frais ou congelés afin de s'adapter à tous types de besoin.



Magret garanti **origine France**



Il existe de **multiples manières** de le **préparer**: à la plancha, façon tournedos, en fines tranches, coupé dans la largeur, coupé dans la longueur, en marinade ...

Tous nos magrets sont **parés et contrôlés individuellement** à la main par des Femmes et des Hommes engagés

Le produit



La gamme Grande Cuisine

Pour une portion jusqu'à 3 couverts.
Calibre : 380/480g
Poids moyen : 420 G

Recommandé pour les cuissons douces au four



La gamme Restauration

Pour une portion jusqu'à 2 couverts.
Calibre : 280/400g
Poids moyen : 360 G.

Recommandé pour des cuissons snackées

Le saviez-vous ?

Depuis le 17 Juin 2019, Rougié s'inscrit dans une démarche de démedicalisation avec l'utilisation d'une médecine douce comme la phytothérapie ou les probiotiques.

Aujourd'hui, 100% de ses foies gras et magrets de canard crus frais sont issus de canards élevés sans aucun traitement antibiotique, et cela depuis la naissance.

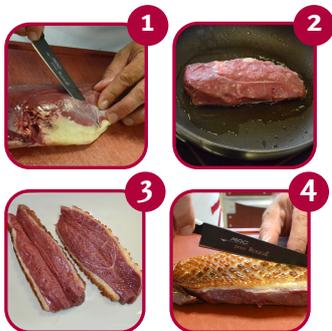


**canards nourris avec une alimentation diversifiée à base de céréales 67% min (dont céréales complètes moulues 65% min), végétaux, vitamines, minéraux, oligoéléments et occasionnellement de probiotiques.

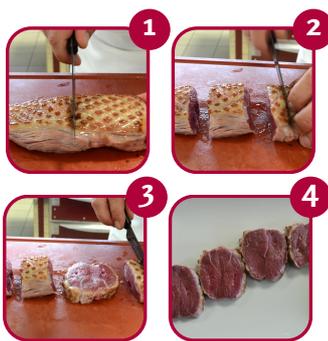


À la plancha

Tranchez votre magret en 2 dans la longueur. Reprenez les 2 demi-magrets côté peau, les entailler sans les trancher entièrement de façon à pouvoir les ouvrir et les présenter à plat. Parez le magret, le cadriller et le faire saisir 1 minute côté peau.



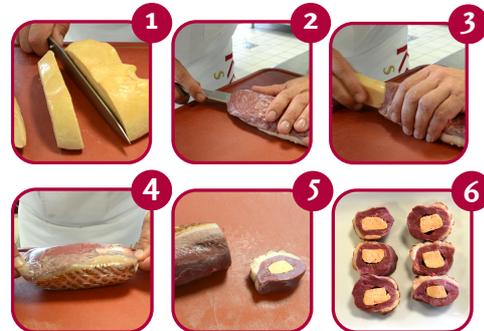
Façon Tournedos



Tranchez le magret dans le sens de la largeur. Reprenez les tranches côté peau, les entailler sans les trancher entièrement de façon à pouvoir les ouvrir et les présenter à plat. Parez le magret de canard, le cadriller et le faire saisir 1 minute côté peau.

En médaillon de Magret de Canard farçi au Foie Gras

À l'aide d'un couteau, tranchez au coeur la partie maigre du magret. Farcir le magret avec le morceau de foie gras et le rouler dans un film étirable. Tranchez le magret en médaillon.



Article	Calibre	Colisage	Conservation	DDM / DLC	Code Rougié
Magret de Canard cru Grande Cuisine	380/480g	12	Entre 0° et +4°C	15 jours	312327 01 12
			-18°C	365 jours	300241 19 12
Magret de Canard cru Restauration	280/400g	12	Entre 0° et +4°C	15 jours	300489 01 12
			-18°C	365 jours	300241 01 12
Magret de canard cru Restauration (X6)	350/400g	4	Entre 0° et +4°C	15 jours	312307 02 04
Magret de Canard Portion cru (X4)	200g +/-20g	7	-18°C	365 jours	352315 01 07

Une équipe de conseillers culinaires

Rougié à votre service

Matthieu CHAVALLE
Région Hauts-de-France
Tél: 06 30 47 29 14

Nadège GAGNIE
Région Paris-IDF
Tél: 06 32 59 88 41

Julien RAFFENNE
Région Paris-IDF
Tél: 06 29 02 64 00

Pascal BERNOU
Région Ouest
Tél: 06 70 74 84 60

Florian BERTHELOT
Région Ouest
Tél: 06 43 98 58 55

Stevie SAVIGNY
National
Tél: 06 76 63 53 81

Vincent AYME
Région Sud-Ouest
Tél: 06 30 48 23 78

Cédric VARIN
Région Rhône-Alpes
Tél: 07 88 33 28 50

Olivier BONI
Région Rhône-Alpes
Tél: 06 42 17 53 60

Pierre-Louis VILLA
Région Est
Tél: 06 83 89 68 63

Gilles DROP
Région Sud-Est
Tél: 07 88 84 97 25

Sébastien CHEVREAU
Région Sud-Est
Tél: 06 37 22 62 47