

約2cm

厚さ均一！
大量調理もら〜くらく

フォアグラ・カナール・エスカロップ



ハンガリー産フォアグラカナールを原料にしたポーションカットです。ホールから切り出した、成形をしていないナチュラルカットです。最大の特長は厚さを約2cmにそろえていることで、火の入れ具合を均一にでき大量調理でも焼きムラが出にくくなります。またコストを出しやすくするため1枚当りの重量差を少なくしています。人気が高いシンポフーズのオリジナル規格です。

- ・商品名：フォアグラ・カナール・エスカロップ
- ・産地：原料ハンガリー 国内加工 冷凍品 在庫確認条件
- ・規格：●Lサイズ 1枚約 41～50g ●LLサイズ 1枚約 51g UP
- ★各サイズ厚さ共通約2cm 1kg アルミパック×5 5kg/ケース
- (Sサイズ 1枚約 21～30g、Mサイズ 1枚約 31～40g もありますが在庫は少な目です)
- ・調理例：解凍しすぎないように 30分ほど冷蔵庫解凍してからの加熱調理をおすすめします。



●フローズンフォアグラ カナールホール



鮮度の良い鴨の肝臓を急速凍結。品質にこだわったエキストラグレードのフォアグラです。オア(ガチョウの肝臓)と比べて融点が高く、食感は柔らかめです。ソテー用に、テリーヌなどにご利用いただけます。



・産地：ハンガリー 冷凍品
・規格：1個約 400～700gVP
10kg/ケース(定貢)

関連アイテム

●ハンガリー産 マグレカナール



フォアグラを取った後の鴨のロース肉。良質な脂と味に深みのある赤身のバランスが絶妙。肉厚で身質は柔らか。ローストはもちろん煮込み料理やスモークなど幅広くメニューに活用していただけます。



・産地：ハンガリー 冷凍品
・規格 1枚 350～400gVP
10kg/ケース(定貢)
(1枚 300～350gサイズもありますが在庫は少な目です)

★商品の詳細はお気軽に営業までお問い合わせください

安定供給のため事前に期間と数量のご予定を営業にご相談ください。

