

「高品質」をお求めやすい価格で・・・「ダントール」



冷凍フォアグラ & 鴨肉

VOLAILE DE HONGRIE



高品質な製品を低価格で・・・「ダントール」ブランド

ハンガリー東南部・オシュハーザーにて生産されるダントール製品は、自社ラインでの孵化から屠殺、パッキングに到るまでの一貫した生産が、ハイクオリティーとリーズナブルの両方を実現します。

高品質を生み出す環境

広い農場でストレスなく育てられる鴨は健康的で頑健な体躯に育ち、良質のフォアグラを生みます。餌は自社農場の生産管理の行き届いた穀物を与え、脂の濃厚な甘みとまろやかさを引き立てます。

鮮度維持と品質維持の秘訣

最高鮮度を維持した状態での冷凍保存を実現するトンネル式凍結は、フォアグラや鴨肉を与冷温度帯から一気に冷凍温度帯にまで引き下げることにより、鮮度の違いもさることながら、肝繊維と肉繊維に与えるダメージも最小のため、ドリップが少なく焼き上がりにも大きな差異を感じ取れます。

美味しい鴨肉・・・マグレ・カナール

フォアグラ用としてのミューラール種からとれる胸肉はマグレ。分厚い脂は鴨肉の醍醐味を堪能できます。また、肉専用として育てられるバルバリ種味わいも同様の環境や餌がもたらした美味。こちらはカナール（オス）のご用意しております。



冷凍フォアグラ・カナール ホール
約 500 ~ 600g / 個



冷凍マグレ・カナール・ミューラール
約 350 ~ 400g / 枚 (パック)

