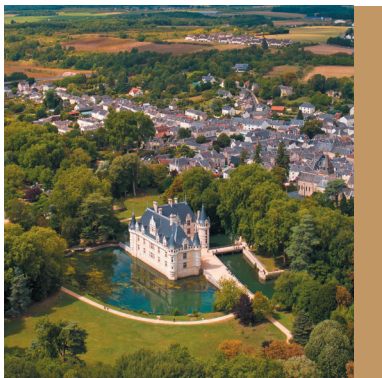


PIGEONNEAU

de « Racan » au sang

La Touraine, jardin de la France ; une terre royale aux châteaux majestueux et un terroir qui régale les palais. Voyage au royaume des gourmets et des traditions gastronomiques centenaires. C'est dans ce cadre remarquable que grandit avec majesté le pigeonneau de « Racan », reflet du savoir-faire et de l'exigence de l'élevage à la française. Celui qui régala jadis les têtes couronnées inspire désormais les chefs étoilés. Quoi de plus naturel pour ce mets d'exception à la chair fine et rouge sang... Et quand l'ajout d'huiles essentielles dans l'eau de boisson confère à la viande une texture unique légèrement huileuse, l'artisanat confine à l'art. Comble de la finesse, le plumage manuel, fini à la cire. De Racan à Alain Ducasse et de Monaco à Hong Kong, le pigeonneau de « Racan » a regagné ses lettres de noblesse jusqu'à trôner sur les plus grandes tables mondiales. Tout simplement impérial !



DISPONIBILITÉ :
Toute l'année



CONDITIONNEMENT :
x4 ou x12



DÉLAIS DE LIVRAISON :
4 jours



ORIGINE :
Centre-Val de Loire