



LE COMPTOIR
DU FOUGERAY

Emilie et Pierre-Yves Martin, un couple d'entrepreneurs français, se sont lancés dans une belle aventure alimentaire. Ils ont créé Le comptoir du Fougeray pour redonner une nouvelle image à la rilette.

Une fabrication à l'ancienne : Des morceaux soigneusement choisis (porc bio, porc Label Rouge, poule, poularde, chapon, cerf, canard), une touche de sel de Guérande, un soupçon de poivre, une lente cuisson de 15 heures et un émiettage manuel pour une onctuosité hors du commun. Des rillettes gourmandes et originales : moins de gras et des produits sont sans additif, sans conservateur, ni colorant. Les viandes sont françaises, de qualité, et issues de circuits courts.

Pot de 120g 5.25€



Pot de 100g à partir de 6.30€

