

# Rougié propose sa nouvelle génération d'escalopes de foie gras cru

## Foie Gras RHF

Près de 20 ans après avoir révolutionné le monde de la RHF avec le lancement du foie gras cru surgelé en escalope, **Rougié** continue à innover en se rapprochant un peu plus chaque jour des attentes des chefs. Forte d'une expertise inégalée et grâce à des technologies de pointe, la marque propose aujourd'hui un produit parfaitement adapté aux nouveaux enjeux d'un secteur qui ne cesse de se renouveler. Dans cette dynamique, **Rougié** repense l'un de ses best-sellers, l'escalope de foie gras, qui devient plus que jamais un produit « Signature » de la marque. **Rougié** donne ainsi naissance à une nouvelle génération d'escalopes. La nouveauté ? Une escalope de forme homogène pour un visuel similaire d'une assiette à l'autre. De surcroît, sa coupe nette et oblique favorise la perception généreuse du produit, semblable à un escalopage à la main qui s'apparente au fait maison. Avec, toujours, la qualité **Rougié** au rendez-vous : l'origine France, un taux de fonte minimum et maîtrisé, une sélection rigoureuse des foies gras en amont. L'Escalope **Rougié** est disponible en trois calibres différents, adaptés à tous les usages et permettant un coût portion maîtrisé : 25/40 g pour un cocktail ou une entrée, 40/60 g pour une entrée ou un plat et 60/80 g pour une présentation en coeur de plat. Cette nouveauté est disponible depuis septembre 2017 auprès des distributeurs habituels de la marque, en remplacement de la gamme existante.

