



GEORGES
BRUCK

CRÉATEUR DE FOIES GRAS

DEPUIS 1852 • STRASBOURG

FOIE GRAS
DE STRASBOURG

Alsøce



GEORGES BRUCK

CRÉATEUR DE FOIES GRAS

DEPUIS 1852 • STRASBOURG

GEORGES BRUCK Foie Gras

Suppliers of finest food stores and prestigious clients worldwide



Fondé en 1852



5 générations



25 employés



Zone d'exportation : tous les pays



Chiffre d'affaires à l'exportation : 48% du chiffre d'affaires



Adresse : 7 RUE FRIESE, 67004 STRASBOURG FRANCE

Site internet : www.bruck-foiegras.com

Email : sales@bruck-foiegras.com

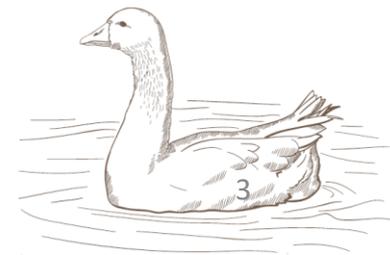
Téléphone : +33 (0)3 88 32 62 62



Georges Bruck est une **entreprise familiale** fondée en **1852** et **l'un des producteurs de foie gras d'oie et de canard les plus réputés de Strasbourg**. Elle demeure la seule entreprise à Strasbourg et en Alsace dont le **savoir-faire particulier** dans l'art de fabriquer le « Foie Gras de Strasbourg » perdure depuis **5 générations** et la seule à avoir su **assurer son indépendance**.

Appréciés par des **générations de gourmets répartis dans le monde entier**, les Foies Gras de Strasbourg Georges BRUCK sont commercialisés auprès d'une **clientèle prestigieuse** composée des plus grands hôtels et restaurants internationaux et traiteurs de luxe.

Les **ventes à l'exportation** de Georges Bruck représentent **plus de 40 % du chiffre d'affaires** total de l'entreprise. La société fournit des magasins d'alimentation haut de gamme sur **tous les continents**, et les principaux marchés d'exportation en Europe sont le Royaume-Uni, l'Allemagne, la Suisse, l'Espagne, l'Italie, mais aussi le Japon, l'Australie, la Corée du Sud, Hong Kong...



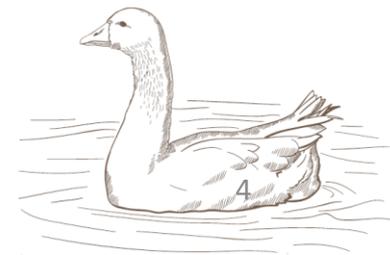


L'entreprise doit sa réputation à **son processus de fabrication artisanal hautement qualifié** et à son **expertise de longue date** dans la fabrication du foie gras de Strasbourg, un produit dont le goût diffère du foie gras traditionnel produit dans les autres régions de France.

À partir de **foies d'oie et de canard de première qualité** provenant d'élevages soigneusement sélectionnés, Georges Bruck prépare une variété de produits allant du foie cru au foie gras en conserve, en version nature ou truffée. Le **détail des épices** et des ingrédients utilisés, ainsi que le processus de fabrication, restent un **secret d'entreprise**.



Nos foies crus proviennent d'Oie ou de Canard issus de **petits élevages fermiers**, élevés de façon traditionnelle en **plein air** avec une alimentation 100% naturelle (maïs, blé, eau), **garantie sans OGM**. Ce choix de **petits élevages et d'exploitation agricoles à taille humaine** vous garantit un foie gras à la saveur intense, un **respect et un bien-être animal**.





NOTRE GAMME DE FOIE GRAS



Foie Gras frais

Ils se conservent jusqu'à 3 semaines au réfrigérateur (+2 /+4°C).

Le foie gras, après avoir été dénervés, salés et épicés, est mis à cuir dans un moule : en croûte, au torchon, en terrines ou sous vide.

Ce traitement doux leur confère une finesse et une onctuosité inégalées. Truffés ou nature, associés à d'autres ingrédients nobles, ces produits, ayant subi un léger traitement thermique, peuvent développer toute la saveur de leurs parfums.



Foie Gras mi-cuit

Disponibles en bocal, en tranche individuelle et en duo, en barquette, ils ont un délai de conservation de 9 mois.

Ils doivent être impérativement maintenus entre +2°C et +4°C au réfrigérateur.

C'est le mode de préparation alliant au mieux une bonne conservation avec un foie gras d'une qualité gustative irréprochable. Le moelleux et la finesse du foie gras sont préservés.



NOTRE GAMME DE FOIE GRAS



Foie Gras en conserve

Un délai de conservation relativement long : 4 ans. Ce sont des produits qui s'améliorent en vieillissant et qui développent toutes leurs saveurs au bout d'un an.

Pratiques, ils peuvent se garder au sec et au frais sans se soucier de conditions de réfrigération.

Leurs présentations et leurs conditionnements sont des plus variés (boîtes métalliques, verrines...).

A placer impérativement au frais plusieurs heures avant dégustation.



Pâtés fins et rillettes

Tout comme nos foies gras, nous portons un soin méticuleux à la réalisation de nos rillettes (effilochés à la main), de nos pâtés fins (plus de viandes et moins de gras) et de nos confits.

Ils sont préparés par nos chefs cuisiniers à partir de matière première qualitative et d'ingrédients soigneusement sélectionnés vous assurant une grande qualité du produit. selon la tradition et avec notre recette d'épices bien particulière.

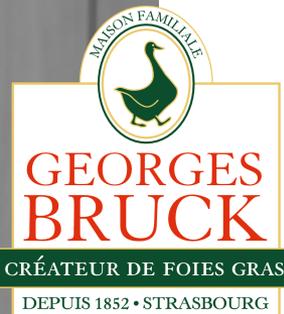


LES ASTUCES DU CHEF

- Afin d'accorder toute votre attention aux convives, préparez votre foie gras à l'avance.
- Coupez les tranches de foie gras une heure avant de servir et le replacer au réfrigérateur.
- Accompagnez votre foie gras avec un peu de gelée au Madère ou au Muscat que vous aurez préalablement gardé au froid. Sortir la gelée du réfrigérateur et la découper en petits dés.
- Replacer les morceaux de gelée au froid afin qu'ils gardent leurs tenues.
- Vous pouvez également façonner avec une petite cuillère à café une quenelle de compotine ou de confit de figues, naturellement sucré que vous déposerez délicatement sur votre assiette.
- Sa saveur poivrée et boisée se marie aussi bien avec un Foie Gras d'Oie qu'avec un Foie Gras de Canard.

QUAND ET COMMENT FAUT-IL SERVIR LE FOIE GRAS ?

- Sa place doit se trouver incontestablement en début de repas au moment où le palais des convives est encore vierge, permettant d'apprécier le Foie Gras de Strasbourg à sa juste valeur.
- Quels que soient les modes de cuisson, le foie gras doit être tenu au frais entre +2 et +4°C avant dégustation, ne jamais le placer au congélateur.
- Pour obtenir une tranche franche et nette, trempez la lame d'un couteau à lame fine et sans dents ou d'une cuillère dans de l'eau chaude en renouvelant l'opération après chaque coupe.
- Compter environ 40 à 60 g par personne.
- Le sortir du réfrigérateur un quart d'heure environ avant consommation.
- Le foie gras ne se tartine pas. Le déposer sur un morceau de pain avec l'aide d'une fourchette.



NOTRE PHILOSOPHIE

Nous cherchons à construire des **relations d'affaires durables.**

Nous aimons travailler sur un **engagement à long terme et avancer pas à pas.**

GEORGES BRUCK Foie Gras

Adresse : 7 RUE FRIESE, 67000 STRASBOURG
FRANCE

Site internet : www.bruck-foiegras.com

Email : sales@bruck-foiegras.com

Téléphone : +33 (0)3 88 32 62 62

Contact:

Vincent HEUSCH – President

Email : vincent@bruck-foiegras.com

Téléphone : +33 (0)388 32 62 62

Mobile: +33 (0)6 71 47 54 10





GEORGES
BRUCK

CRÉATEUR DE FOIES GRAS

DEPUIS 1852 • STRASBOURG