

출처 : World Poultry

프랑스

하랄 푸아그라 판매량 급증



파테 드 푸아그라(퓨레한 푸아그라를 이용하여 만든 제품으로 버섯, 계란 등이 가미된다)처럼 특별한 맛을 가진 프랑스 요리는 무엇이 있을까?

달팽이와 개구리는 더욱 색다르긴 하지만 푸아그라의 경우, 특히 명절기간에 전 세계적으로 많은 사랑을 받고 있다.

카르카손(프랑스 남부 지역)부터 칼레(프랑스 북부 지역)까지, 푸아그라는 프랑스에서 빼놓을 수 없는 크리스마스 특별 음식으로 자리 잡았는데, 전 세계 6백만

의 무슬림도 푸아그라 소비에 한몫 하고 있다.

지난 2년 동안 하랄(이슬람교 계율에 따라 도축된 고기) 푸아그라의 판매량이 10배 증가하면서 프랑스 슈퍼마켓 체인 업체를 기쁘게 하게 있다.

“푸아그라는 현재 일일 30개 이상 판매고를 올리면서 우리의 베스트셀러 제품 중 하나”라고 까르푸 매니저는 설명한다. 한편 한 육류유통업체 관계자는 하랄 오리고기와 하랄 케이폰은 2009년도에 ‘전례없는’ 수요를 보였다고 전해왔다.

