



# 12 ESCALOPES DE FOIE GRAS - 60/80G



- **Taux de fonte réduit** : Surgélation à chaud
- **Nombre fixe d'escalopes** : 12 Pièces
- **Praticité d'utilisation** : Surgélation individuelle
- **Epaisseur constante** : 15 à 20 mm
- **Remise en œuvre rapide**
- **Disponibilité produit permanente**
- **Origine** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

## Atouts

- **Maîtrise du coût portion** : poids moyen 68 g
- **Produit généreux** : Adapté à la restauration gastronomique
- **Coefficient de rentabilité théorique x 7 à x 9**

Nombre de portions | 12 portions en plats gastronomiques

## Conseils de remise en œuvre

- **Utilisation de l'escalope encore surgelée** : En poêle tiède, au démarrage, 2 min par face.
- **Utilisation de l'escalope décongelée** : Décongelez les escalopes au préalable pendant 15min et faites les revenir dans une poêle chaude 1.5 min /face.

*Nous contacter*

@ [contact@toque-blanche-pro.com](mailto:contact@toque-blanche-pro.com)

*Plus d'informations*

