30 ESCALOPES DE FOIE GRAS - 25/40G

- **Taux de fonte réduit :** Surgélation à chaud
- **Nombre fixe d'escalopes :** 30 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

- **Meilleur coût portion** de notre gamme d'escalopes de part son faible grammage environ 33 / 35 g
- Idéal pour les entrées terre et mer ou tournedos Rossini
- **Coefficient de rentabilité théorique x 7 à x 9**

Nombre de portions	30 portions tapas - 15 portions 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 faire revenir dans une poêle chaude 1.5 min /face.

Nous contacter

contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations