



AIGUILLETES DE CANARD CRUES EN GRANDE POCHE



- **Produit cœur d'assiette :**
Conditionnement de 1.5 kg environ soit une 50/60 d'aiguillettes environ. (30g/aiguillette)
- **Cuisson rapide :** Idéales à poêler, griller au barbecue ou en brochette
- **Maitrise du coût portion :** facilité de gestion portion avec des aiguillettes de 30 g
- **Origine :** Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation :** Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Rentabilité :** Prix attractif pour un produit cœur d'assiette
- **Maitrise du coût portion :** Facilité de gestion avec des pièces de 30 g environ
- **Adaptabilité :** Intégration facile dans diverses recettes et préparations

Nombre de portions | 15 à 20 portions par poche

Conseils de remise en œuvre

- Sortez les aiguillettes à température ambiante avant cuisson.
- Les poêler ou griller rapidement (environ 5 à 8 min) pour préserver leur tendreté et leur saveur.
- Associez avec des sauces légères ou des accompagnements variés pour s'adapter à toutes vos inspirations culinaires.
- Idéales en barbecue ou en brochettes.

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

