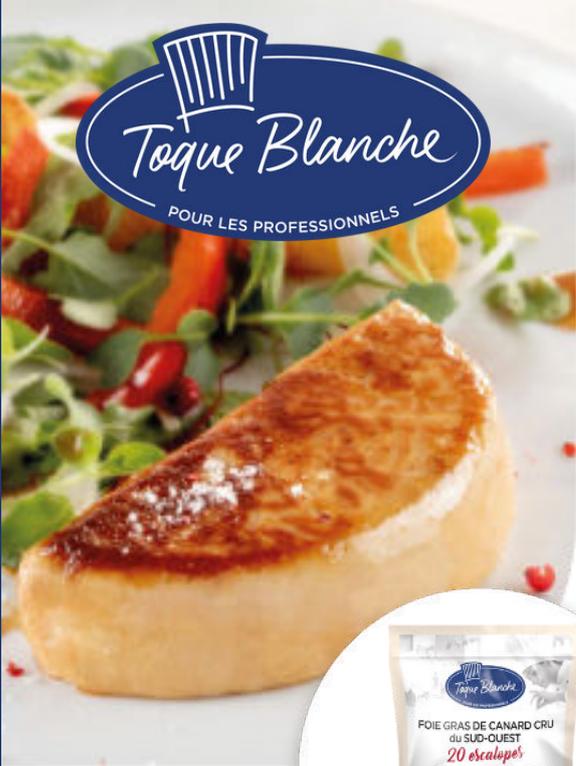




20 ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD CRU DU SUD-OUEST 40/60G



- **Taux de fonte réduit** : Surgélation à chaud
- **Nombre fixe d'escalopes** : 20 Pièces
- **Praticité d'utilisation** : Surgélation individuelle
- **Epaisseur constante** : 15 à 20 mm
- **Remise en œuvre rapide**
- **Disponibilité produit permanente**
- **Origine Sud-Ouest** : Issues de canards élevés et préparés dans le SUD-OUEST
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Maîtrise du coût portion** : poids moyen 50 g
- **Origine IGP** : Possibilité de communiquer IGP Sud-Ouest sur votre carte
- **Coefficient de rentabilité théorique x 7 à x 9**

Nombre de portions

20 portions entrée ou plat

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 15 min et faites les revenir dans une poêle chaude 1.5 min /face.

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

