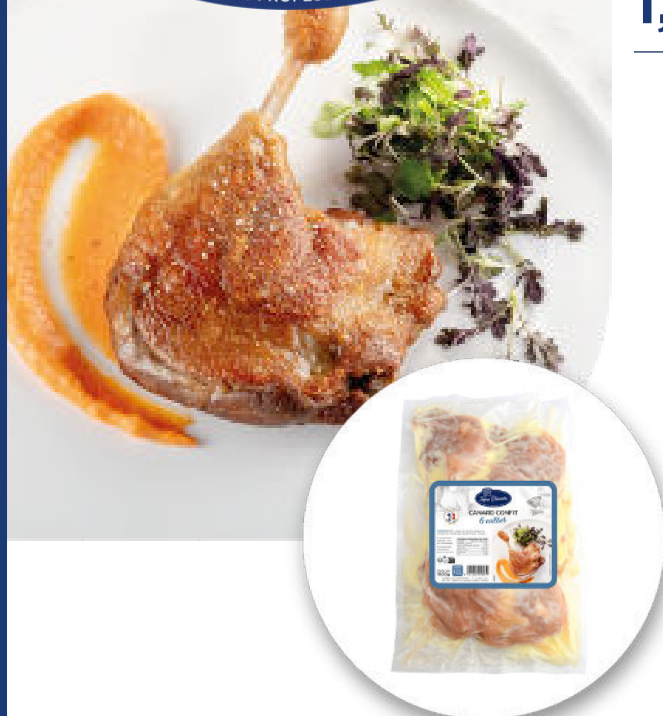




CONFIT DE CUISSE DE CANARD GRAS SOUS-VIDE X 6 1,6 KG POIDS FIXE



- **Poids fixe** : 6 cuisses confites poids net égouté env 200 / 220g
- **Maîtrise du coût portion** : Nombre fixe de cuisses par sachet = 6
- **Pasteurisation** : Assure une conservation optimale et une qualité constante
- **Facilité de remise en œuvre** : Peau pré-marquée pour une finition dorée
- **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 fixe avec 6 cuisses de canard gras
- **Poids moyen d'une cuisse**: 200 / 220g net égoutté
- **Viande origine France à la carte**
- **Facilité de remise en œuvre** : Bain marie / four

Nombre de portions | 6

Conseils de remise en œuvre

- Saisissez dans une poêle les cuisses côté peau pendant 5 min afin d'obtenir une belle coloration. Puis enfournez pendant 15 min à 180 D° pour finaliser la préparation.
- Possibilité de réchauffer à bain marie

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

