



Provol
Industrie

Charcuterie de volaille & produits du terroir

Fiche Technique Produit

Ref : FT 632

Date de création : 04/02/97

Date de révision : 28/11/14

Version : 8 indice : 1

Museau de porc au vinaigre

Coupe normale

Seau de 3.5 kg (2,5kg net égoutté)

Descriptif produit

Le produit : Lamelles de museau de porc cuit (2 mm épaisseur, 20 mm largeur, 30 mm longueur) au vinaigre
Coupe normale

Conditionnement : Seau en plastique blanc

Poids : 3.5 kg (2,5 kg net égoutté)

DLC : 60 jours

Colisage : Palette de 96 seaux



Les Avantages

- ✓ Une traditionnelle préparation issue du savoir faire ancestral de Provol industrie se traduisant par un gout unique de viande de porc
- ✓ Praticité : museau déjà cuit et conservé au vinaigre
- ✓ Une légère acidité de vinaigre pour donner saveur et piquant
- ✓ Sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Mise en service rapide et facile, produit déjà prêt a la consommation : il suffit de l'égoutter et de rajouter votre propre sauce.

Servir en salade et selon vos goût rajouter échalotes, oignons, œufs durs ...

