

# Museau de porc à la lyonnaise



Coupe normale - en barquette, 2,3 Kg

## Descriptif produit

**Le produit :** Lamelles de museau de porc cuit, conditionnées avec une sauce vinaigrette additionnée de condiments  
Lamelles de format 20\*30 mm et 2 mm d'épaisseur  
Produit **frais**

**Conditionnement :** Barquette operculée sous atmosphère protectrice

**Poids :** 2,3 Kg

**DLC :** 30 jours

**Colisage :** 2 barquettes par carton



## Les Avantages

- ✓ L'**authentique** recette du museau à la lyonnaise, avec une sauce dosée à la perfection.
- ✓ Museau de porc **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement.
- ✓ **Proximité**, sauce à base d'**huile de colza**, provenant des moulins de Lapalisse, à 100 km de l'usine.
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ Sans alcool, sans OGM

## Conseil de mise en œuvre

**Rapide et facile**, le produit étant déjà prêt à consommation.

Ouvrir la barquette 30 minutes avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture de la barquette, ajouter de la salade verte et bien mélanger l'ensemble pour homogénéiser. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croutons.

