

Craquillon de Lyon®

surgelé

10g environ – Poche de 1,5kg ou 500g



Descriptif produit

- Le produit :** Tablier de sapeur contemporain à base d'épais, bonnet et feuillet de bœuf découpés, préparés, panés
Produit pré-frit et **surgelé**
- Conditionnement :** Poche
- Poids :** 1,5 kg ou 500g
- DLC :** 18 mois (24 mois à date de congélation)
- Colisage :** Poche de 1,5kg : 4 poches par carton
Poche de 500g : 12 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Authentique recette Lyonnaise inspirée de la Tradition culinaire des « Soyeux »
- ✓ Produit gastronomique et festif
- ✓ Alliance de nuances aromatiques (produit moutardé), de moelleux en bouche et de croustillant
- ✓ Facilité d'emploi

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes ou froides, comme une sauce tartare ou béarnaise, une confiture d'échalotes, ou un coulis de tomate.

A réchauffer à la poêle avec du beurre ou à faire dorer, soit en friteuse à 180°C, soit au four à 220°C.

Idéal pour un apéritif typiquement Lyonnais

Ils peuvent également être servis en entrée accompagnée d'une salade, ou avec un accompagnement comme de la purée de carottes, des haricots verts, ou des pâtes fraîches.



Photos non contractuelles