

Pallé Lyonnais®

surgelé

Pièce de 110g
Poche de 25 pièces ou 2 pièces



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 :	2,75 kg ou 220g
DLC :	18 mois (24 mois à date de congélation)
Colisage :	Poche de 25 pièces : 4 poches par carton Poche de 2 pièces : 32 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 menu typiquement Lyonnais

Il peut être servi avec un accompagnement comme de la purée de carottes, des haricots verts, ou des pâtes fraîches.



Photos non contractuelles

