

# Craquin de Lyon® surgelé

20g environ – Poche de 1,5kg ou 500g



## Descriptif produit

<b>Le produit :</b>	Tablier de sapeur contemporain à base d'épais, bonnet et feuillet de bœuf découpés, préparés, panés Produit pré-frit et <b>surgelé</b>
<b>Conditionnement :</b>	Poche
<b>Poids :</b>	1,5 kg ou 500g
<b>DLC :</b>	18 mois (24 mois à date de congélation)
<b>Colisage :</b>	Poche de 1,5 kg : 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 une entrée (accompagnés d'une salade) typiquement Lyonnaise

Ils peuvent également être servis avec un accompagnement comme de la purée de carottes, des haricots verts, ou des pâtes fraîches.



Photos non contractuelles

