

# Cuisses de canard cuites

## À l'ail et au thym

### Descriptif produit

**Le produit :** Poche de **6 cuisses de canard**, avec os et peau, cuites, traitées en salaison et relevées à l'ail et au thym.

Produit **frais**

**Conditionnement :** Poche thermoformée blanche sous vide

**Poids :** 1,600 Kg env. (+/-15%) pour 6 cuisses de canard

**DLC :** 60 jours

**Colisage :** 6 poches par carton



### Les Avantages

- ✓ Matière première **qualitative** : viande **100% cuisses de canard** et forte proportion de viande
- ✓ Copeaux d'ail et de thym pour apporter une touche et une **saveur** particulière et **agréable**
- ✓ **Texture filandreuse et moelleuse** de viande grâce à une cuisson **lente et longue (6h)** à **basse température**
- ✓ **Sécurité bactériologique** : produit cuit dans son emballage final
- ✓ **Praticité** : plat cuisiné, prêt à l'emploi

### Conseil de mise en œuvre

**Mise en œuvre facile**, produit prêt à l'emploi, avec un faible taux d'exsudat. Il suffit de réchauffer ces cuisses pour proposer un plat riche et savoureux en un minimum de temps.

Peut être accompagné simplement d'une salade verte et d'un peu de gratin de pommes de terre et plus généralement, de tout accompagnement se mariant agréablement à cette note d'ail et de thym.

