

# Jarret d'agneau cuit Ail et Thym

## Descriptif produit

- Le produit :** Jarret d'agneau entier avec os, cuit à basse température, agrémenté d'ail et de thym  
1 pièce par poche, avec un poids net égoutté de 370g environ (+/-15%)
- Conditionnement :** Poche sous-vide thermoformée blanche
- Poids :** 550g environ (+/- 15%)
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 12 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ **Authentique recette** avec une cuisson **lente** et **longue (4h)** à basse température apportant une **tendreté** à la viande
- ✓ **Belle pièce de viande**, au **bon goût d'agneau, d'ail et de thym**
- ✓ **Sécurité bactériologique** avec une cuisson dans l'emballage final
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité** : déjà cuit, un réchauffage suffit pour la mise en œuvre

Photo non contractuelle



## Conseil de mise en œuvre

Mise en œuvre facile et rapide.

Ouvrir la poche, la vider et faire réchauffer son contenu au four ou dans une casserole. Il est possible de mettre directement la poche au bain-marie.

Le jarret d'agneau s'accorde parfaitement avec des petits légumes ou une purée maison, et peut être nappé d'une sauce au vin