

# Noix de joue de porc confites

À la graisse de canard

## Descriptif produit

- Le produit :** Noix de joue de porc confites à la graisse de canard  
Poids d'une noix de joue : 70g environ  
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche sous-vide thermoformée blanche
- Poids :** 2.00 Kg environ
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ **Gustatif :** une viande d'une **tendreté exceptionnelle** grâce à un confitage savamment dosé et à une cuisson **lente et longue (5h)** à **basse température**
- ✓ Un **aspect fondant** dans la bouche idéal pour petits et grands
- ✓ **Praticité :** déjà cuit, prêt à l'emploi
- ✓ Mise en œuvre : facilitée par des noix de joue bien dissociables les unes des autres
- ✓ **Sécurité bactériologique :** produit cuit dans son emballage final
- ✓ **Facilement** découpable

## Conseil de mise en œuvre

Très **rapide** : ouvrir la poche et faire réchauffer son contenu. Il est possible de faire réchauffer la poche directement au bain-marie.

Idéales en plat principal, accompagnées d'une julienne de légumes, ou bien plus simplement d'une bonne purée maison, les noix de joue de porc peuvent aussi être consommées tièdes en salade.

Idée : utiliser la graisse de canard avec son exsudat pour faire cuire vos plats, légumes, féculents ...

