

Tête de veau roulée cuite

Sous-vide

Descriptif produit

Le produit : Demi tête de veau, avec la langue, présentée dans un filet et cuit sous-vide dans son conditionnement final.

Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée transparente sous vide et tête de veau dans un filet.

Poids : Environ de 1,80 à 2,20 Kg

DLC : 25 jours

Colisage : 6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ **Gustatif :** aspect **fondant** en bouche grâce à une cuisson **lente et longue (17h)** à **basse** température
- ✓ **Naturalité :** **sans additifs**, sel, épice et plantes aromatiques uniquement
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM
- ✓ **Praticité :** produit déjà cuit

Conseil de mise en œuvre

Réchauffer à la poêle, en sauteuse ou en grill : quelques minutes à feu moyen, avec une noix de beurre

Mise en œuvre facile, produit prêt à l'emploi

Consommation à **chaud**, en menu du jour, accompagné d'une purée de légumes et nappé d'une sauce gribiche ou d'un jus de rôti.

