

# Salade de Museau de Porc nature

Poche de 2,5 kg environ ou 1,2 kg environ ou 750g environ

## Descriptif produit

**Le produit :** Emincés de museau de porc cuit, vinaigrés et agrémentés d'épices et de plantes aromatiques  
Produit **frais**

**Conditionnement :** Poche

**Poids :** 2,5 kg environ ou 1,2 kg environ ou 750g environ

**DLC :** 45 jours

**Colisage :** Poche 2,5 kg env. : 4 par carton  
Poche 1,2 kg env. : 10 par carton  
Poche 750g env. : 16 par carton

## Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Museau de porc **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par le vinaigre et agrémenté d'épices et de plantes aromatiques
- ✓ **Praticité** : déjà tranché, prêt à être mis en œuvre



Photo non contractuelle

## Conseil de mise en œuvre

Mise en service **rapide et facile**, produit déjà prêt à la consommation : il suffit de l'égoutter et de rajouter votre propre sauce.

Servir en salade et selon vos goûts rajouter échalotes, oignons, œufs durs ...



Photo non contractuelle

# Museau de porc au vinaigre

Coupe normale  
Seau de 3.5 kg (2,5kg net égoutté)

## Descriptif produit

- Le produit :** Lamelles de museau de porc cuit (2 mm épaisseur, 20 mm largeur, 30 mm longueur) au vinaigre  
Coupe normale
- Conditionnement :** Seau en plastique blanc
- Poids :** 3.5 kg (2,5 kg net égoutté)
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** Palette de 96 seaux



## Les Avantages

- ✓ Une traditionnelle préparation issue du savoir faire ancestral de Provol & Lachenal se traduisant par un gout unique de viande de porc
- ✓ Praticité : museau déjà cuit et conservé au vinaigre
- ✓ Une légère acidité de vinaigre pour donner saveur et piquant
- ✓ Sans alcool, sans OGM

## Conseil de mise en œuvre

Mise en service rapide et facile, produit déjà prêt a la consommation : il suffit de l'égoutter et de rajouter votre propre sauce.

Servir en salade et selon vos goût rajouter échalotes, oignons, œufs durs ...

