

# Museau de porc à la Provençale

Coupe Normale, en barquette 2,3 Kg

## Descriptif produit

**Le produit :** Lamelles de museau de porc cuit (20\*30 mm, 2 mm d'épaisseur) puis conditionnées avec une sauce vinaigrette additionnée de condiments : oignons, cornichons, olives, poivrons, persil

Produit **frais**

**Conditionnement :** Barquette operculée, sous atmosphère protectrice

**Poids :** 2,3 kg

**DLC :** 30 jours

**Colisage :** 2 barquettes par cartons



## Conseil de mise en œuvre

**Rapide et facile**, le produit étant déjà prêt à consommation.

Ouvrir la barquette 30 minutes avant dégustation.

Idée de mise en œuvre : après ouverture de la barquette, ajouter de la salade verte et bien mélanger l'ensemble pour homogénéiser. Possibilité d'ajouter des œufs durs ou encore des petits croustons.

## Les Avantages

- ✓ Museau de porc **moelleux**, parfaitement relevé grâce à un **léger assaisonnement** « à la Provençale » avec différents condiments : oignons, cornichons, olives, poivrons, persil apportant une saveur d'été au produit
- ✓ Le **goût de la viande de porc** qui ressort bien grâce à une cuisson optimale
- ✓ **Proximité**, sauce à base d'huile de colza, provenant des moulins de Lapalisse, à 100 km de l'usine. **Sans huile de palme**
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ **Sans alcool, sans OGM**