

# Salade de Museau de Bœuf nature

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

## Descriptif produit

**Le produit :** Emincés de museau de bœuf 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



Photo non contractuelle

## Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Museau de bœuf **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
- ✓ **Sans porc**

## 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 ...



# Museau de bœuf au vinaigre

Coupe normale  
Seau de 3.5 kg

## Descriptif produit

<b>Le produit :</b>	Lamelles de museau de bœuf (2 mm épaisseur, 20 mm largeur, 30 mm longueur) au vinaigre Coupe normale Produit <b>frais</b>
<b>Conditionnement :</b>	Seau plastique blanc
<b>Poids :</b>	3.5 kg
<b>DLC :</b>	60 jours
<b>Colisage :</b>	Palette de 96 seaux



## Les Avantages

- ✓ Une traditionnelle préparation issue du savoir faire ancestral de Provol & Lachenal permettant un gout unique de viande de bœuf
- ✓ Praticité : museau prêt à la consommation. Le temps de préparation est limité à l'ouverture de la poche
- ✓ Une légère acidité du vinaigre pour donner saveur et piquant
- ✓ Sans porc, sans alcool, sans OGM



## 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 ...