

Andouillette Gastronomique

Poche de 7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.

Descriptif produit

Le produit :	Produit à base d'abats de porc et de veau préparés et agrémentés d'épices et de condiments Produit frais
Conditionnement :	Poche
Poids :	7 x 200g env. ou 3 x 250g env. ou 6 x 250g env.
DLC :	45 jours
Colisage :	Poche de 7 x 200g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton) Poche de 3 x 250g env. : 20 par carton (colisage sur demande : 8 poches par carton) Poche de 6 x 250g env. : 10 par carton (colisage sur demande : 4 poches par carton)



Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou accompagné de sauces chaudes.

L'andouillette est à réchauffer à cœur au four ou à la poêle.

Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette Lyonnaise : authentique de génération en génération
- ✓ Produit d'une grande qualité de goût
- ✓ Boyau naturel
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Particulièrement travaillée pour un bon équilibre nutritionnel ; elle concilie avec éclat tradition, goût et légèreté
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre

