

# Museau de porc à la lyonnaise

Coupe normale – Format Timbre

## Descriptif produit

**Le produit :** Lamelles de museau de porc cuit, conditionnées avec une sauce vinaigrette additionnée de condiments. Lamelles de format 20\*30 mm et 2 mm d'épaisseur. Produit **frais**

Code article	Conditionnement	Poids	DLC	Colisage
<b>734</b>	Seau en plastique blanc	3 kg	30 jours	Palette de 96 seaux
<b>638</b>	Barquette operculée sous atmosphère protectrice	2,3 kg	30 jours	2 barquettes par carton



## Les Avantages

- ✓ L'**authentique** recette du museau à la lyonnaise, avec une sauce dosée à la perfection.
- ✓ Museau de porc **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement.
- ✓ **Proximité**, sauce à base d'**huile de colza**, provenant des moulins de Lapalisse, à 100 km de l'usine.
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre
- ✓ Sans alcool, sans OGM

## Conseil de mise en œuvre

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

Pour la barquette : Ouvrir 30 minutes avant dégustation

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



# Salade de Museau de Porc Vinaigrette

Poche de 1,3 kg environ

## Descriptif produit

<b>Le produit :</b>	Emincés de museau de porc cuit, accompagnés d'une sauce vinaigrette et de condiments Produit <b>frais</b>
<b>Conditionnement :</b>	Poche
<b>Poids :</b>	1,3 kg environ
<b>DLC :</b>	30 jours
<b>Colisage :</b>	10 poches par carton



## Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Museau de porc **moelleux**, parfaitement relevé grâce à une **légère acidité** apportée par l'assaisonnement et agrémenté de condiments
- ✓ **Praticité** : déjà tranché et assaisonné, prêt à être mis en œuvre

## Conseil de mise en œuvre

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

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

