

Base pour Tablier de sapeur :

Gras double cuit et piécé surgelé

Pièce de 140g environ – Poche de 10 pièces

Descriptif produit

Le produit :	Gras double (bœuf) cuit et piécé pouvant servir de base à la recette des Tabliers de sapeur Produit surgelé
Conditionnement :	Poche
Poids :	1,4 kg environ
DDM :	18 mois (24 mois à date de congélation)
Colisage :	8 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Découpe adaptée pour la préparation des Tabliers de sapeur
- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Produit savoureux et moelleux en bouche
- ✓ Facilité d'emploi : produit déjà cuit

Photo non contractuelle

Conseil de mise en œuvre

Le produit se déguste impérativement chaud, nature ou pané (recette des Tabliers de sapeur), accompagné de sauces chaudes ou froides, comme une sauce tartare ou béarnaise, une confiture d'échalotes, ou un coulis de tomate.

A réchauffer à la poêle avec du beurre.

Idéal pour une entrée (accompagnés d'une salade) typiquement Lyonnaise

Il peut également être servi avec un accompagnement comme de la purée de carottes, des pommes de terre, ou des haricots verts.

