

Base pour Tablier de sapeur :

Gras double spécial bonnet cuit surgelé

Poche de 1 à 2 bonnets soit 1 kg environ

Descriptif produit

Le produit :	Gras double spécial bonnet (bœuf) cuit pouvant servir de base à la recette des Tabliers de sapeur Produit surgelé
Conditionnement :	Poche
Poids :	1 kg environ
DDM :	18 mois (24 mois à date de congélation)
Colisage :	6 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Base pour la préparation des Tabliers de sapeur
- ✓ Matière première sélectionnée
- ✓ Tablier de sapeur spécial bonnet : en nid d'abeille, authentique et traditionnel
- ✓ Produit savoureux et moelleux en bouche
- ✓ Facilité d'emploi : produit déjà cuit

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.

Photo non contractuelle

