

Filet de dinde Rôti

3,5kg

Descriptif produit

- Le produit :** Filet de dinde rôti, de forme arrondie et d'aspect bruni.
Produit **frais**
- Conditionnement :** Poche thermoformée incolore
- Poids :** 3,500 Kg
- DLC :** 60 jours
- Colisage :** 6 rôtis par carton



Les Avantages

- ✓ Un goût **naturel**, caractéristique de dinde, avec une **texture filandreuse de viande**
- ✓ Un produit **qualitatif** avec une **viande de filet de dinde**.
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi et tranchage **facile** et sans miettes et **homogène**
- ✓ Un produit cuit dans son emballage final pour apporter **sécurité** bactériologique
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

Le tranchage de ce filet de dinde rôti est idéal. Se découpe **facilement** à la machine à trancher ou encore au couteau. La découpe se fait **sans exsudat ni miettes**.

Peut se consommer à froid dans une assiette de charcuterie ou à chaud, avec une remise en température accompagné d'un jus de viande par exemple.



Blanc de dinde rôti sans nitrites ajoutés

3,5kg

Descriptif produit

Le produit : Blanc de dinde rôti, de forme arrondie et d'aspect bruni, sans nitrites ajoutés

Produit **frais**

Conditionnement : Poche thermoformée incolore

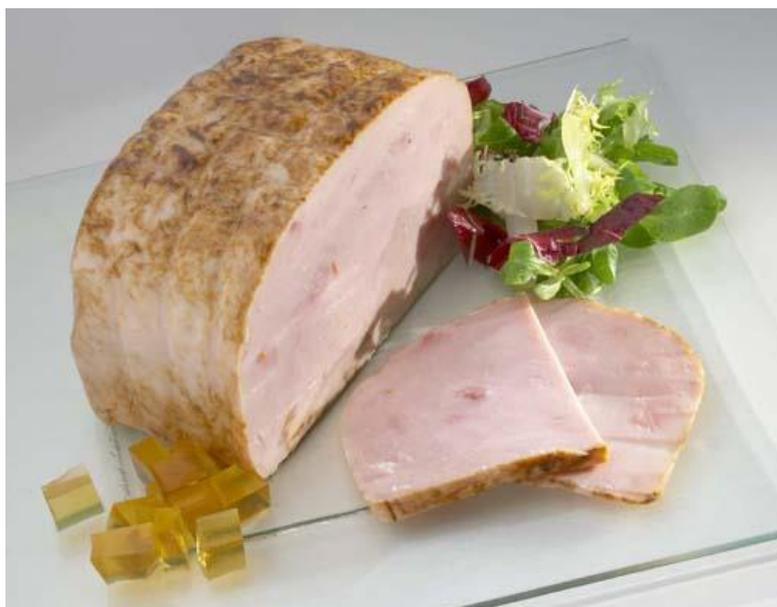
Poids : 3,500 Kg

DLC : 45 jours

Colisage : 6 rôtis par carton

Les Avantages

- ✓ Un goût **naturel**, caractéristique de dinde, avec une **texture filandreuse de viande**
- ✓ Un produit **qualitatif** avec une **viande de filet de dinde**.
- ✓ Viande **Française**
- ✓ Formulation **sans nitrites ajoutés**
- ✓ **Praticité** : prêt à l'emploi et tranchage **facile** et sans miettes et **homogène**
- ✓ Un produit cuit dans son emballage final pour apporter **sécurité** bactériologique
- ✓ **Sans porc**, sans alcool, sans OGM



Conseil de mise en œuvre

Le tranchage de ce blanc de dinde rôti est idéal. Se découpe **facilement** à la machine à trancher ou encore au couteau. La découpe se fait **sans exsudat ni miettes**.

Peut se consommer à froid dans une assiette de charcuterie ou à chaud, avec une remise en température accompagné d'un jus de viande par exemple.

