

Museau de bœuf à la lyonnaise

Coupe normale (Format Timbre)

Descriptif produit

Le produit : Lamelles de museau de bœuf 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
709	Seau en plastique blanc	3 kg	30 jours	Palette de 96 seaux
621	Barquette operculée sous atmosphère protectrice	2,3 kg	30 jours	2 barquettes par carton
620	Barquette sous atmosphère protectrice	500 g	30 jours	10 barquettes par carton



Les Avantages

- ✓ L'**authentique** recette du museau à la lyonnaise, avec une sauce dosée à la perfection.
- ✓ Museau de bœuf **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 porc**, sans alcool, sans OGM

Conseil de mise en œuvre

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

Pour les barquettes : Ouvrir 30 minutes avant dégustation

Idée de mise en œuvre : après ouverture, 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 Bœuf Vinaigrette

Poche de 1,3 kg environ

Descriptif produit

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



Les Avantages

- ✓ Délicieuse recette traditionnelle Lyonnaise
- ✓ Museau de bœuf **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
- ✓ **Sans porc**

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.

