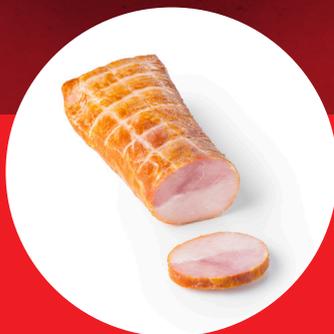


Rôti de Porc Précuit

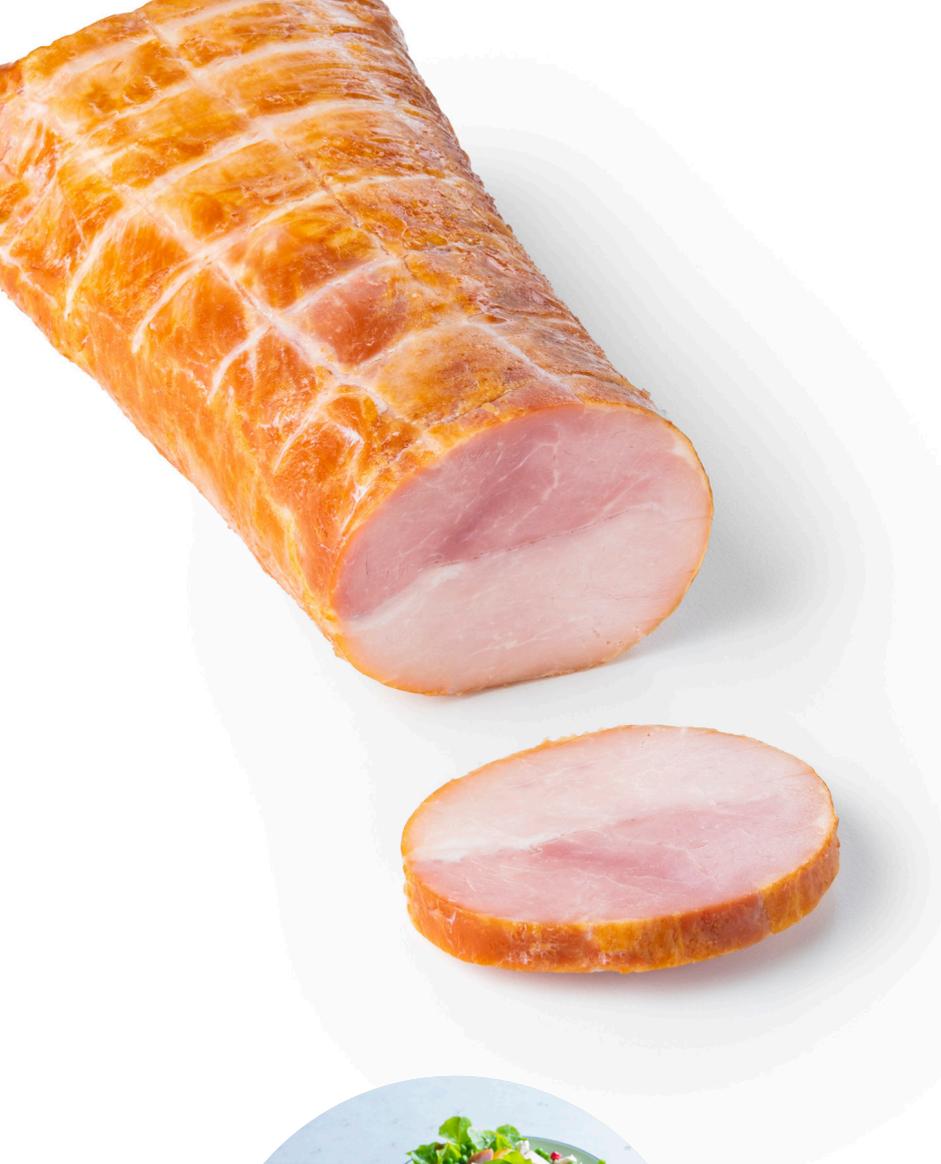


DÉLICIEUSEMENT JUTEUX ET ROSÉ



Un produit de qualité
prêt à être consommé

- Emballage sous vide
- Emballage adapté pour être chauffé sous vide
- Convient aux préparations froides et chaudes
- Plusieurs possibilités de dégustation : en garniture, dans un panini, en repas chaud, pour agrémenter une salade, etc.



Un grand classique au goût unique.

Un filet de porc légèrement fumé au bois de hêtre et mariné pour qu'il soit plus tendre et goûteux. Le rôti est lentement précuit à basse température dans son jus pour qu'il reste délicieusement juteux et rosé, il présente en outre une faible teneur en sel.

Chaud et froid

Facile à réchauffer pour un repas chaud ou à consommer froid. L'emballage est adapté pour être chauffé sous vide.

En garniture, dans un panini, pour agrémenter une salade ou en repas chaud, les possibilités sont infinies.

Vite prêt, tout simplement délicieux



Viande de porc légèrement fumée,
délicieusement juteuse et rosée



Conditionnement :
Emballage sous vide,
4 pièces par boîte



Poids :
± 2kg/pièce



Dimensions :
270L x 160B x 70H



Conservation :
max 4°C



Durée de conservation:
84 jours



**Imperial**