

Un véritable goût de grillé

Les tranches épaisses sont préparées à partir de 100 % de viande fraîche de jambon, de filets de poulet et de dinde. Au cours du processus de production, le Jambon et la Dinde sont naturellement cuits au four à chaleur tournante. Le Poulet est quant à lui mariné au préalable dans un délicieux mélange d'épices. La préparation unique de la viande, grillée et rôtie, donne aux tranches une véritable croûte dorée et un authentique goût de cuisson à la broche.

- Goût riche et doux
- Texture de la viande naturelle
- Jutosité garantie, même après préparation

UNE PLUS-VALUE POUR TOUS VOS PLATS

Des plats les plus classiques aux plus expérimentaux : les tranches épaisses apportent leur bon goût de viande grillée à toutes vos préparations. En outre, les tranches sont toujours identiques, ce qui vous permet de toujours proposer la même présentation.

- Aspect authentique, en forme de rôti
- Présentation homogène et régulière
- Délicieux en toutes saisons

FACILES À PRÉPARER

Les tranches épaisses vous permettent de servir un plat délicieux à vos clients en un rien de temps. Et ce, toujours avec la garantie d'une viande de qualité, à chaque préparation.

- Emballage à vide, adapté à la cuisson sous vide
- Différentes possibilités de préparation
- Coût total des aliments par portion régulier

SUGGESTION

Préparez les tranches épaisses à la poêle grill
pour une présentation encore plus appétissante



Emballage :
emballage sous vide.
Conditionnement de 6 paquets
par boîte.



Poids :
Jambon: 6 x 900 g (150 g par tranche)
Poulet: 6 x 825 g (137 g par tranche)
Dinde: 6 x 810 g (135 g par tranche)

Contenu :
6 tranches
par paquet



Conservation :
conserver dans un endroit frais
et sec, température max. 4 °C



Durée de conservation :
50 jours au minimum



Inspiration sur
www.imperial.be

**Imperial**