

CAILLETTE ARDECHOISE SURGELEE

Descriptif produit

Le produit : Petite boule de viande hachée avec des légumes verts, délicatement cuite au four

Conditionnement : Poche sous vide

Poids : 4 x 180 g environ = 720 g environ

DLC : 18 mois (à -18 °C)

Colisage : 16 poches par carton



Les Avantages

- ✓ Produit traditionnel ardéchois
- ✓ Fabrication artisanale
- ✓ Rapide et facile à mettre en œuvre
- ✓ Mélange de viande et de légumes 20%
- ✓ Bonne tenue à la cuisson
- ✓ Se déguste froide ou chaude

Conseil de mise en œuvre

Sans décongélation préalable, réchauffer les caillettes 30 minutes au four à 180 °C, arrosées de vin rouge d'Ardèche. Les servir accompagnées de pomme de terre vapeur ou de légumes verts. Elles libéreront alors avec générosité toute leur saveur et leur moelleux. Réchauffage possible au four micro-ondes.

