



# MAGRET DE CANARD CRU PAR 6



- **Conditionnement Grand format** : Lot de 6 pièces idéal pour les restaurants et menus de groupe
- **Conditionnement optimal** : Préserve la fraîcheur et la qualité gustative
- **Origine certifiée** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

## Atouts

- **Format par 6** : Prix attractif
- **Magret** : Top 3 des viandes préférées des français
- **Produit canard** : Valorisation de votre carte

Nombre de portions

6

## Conseils de remise en œuvre

- Quadrillez légèrement la peau du magret et assaisonnez.
- Faites-le cuire côté peau dans une poêle chaude (12 min) pour faire fondre la graisse, puis retournez-le et poursuivez la cuisson (6 min).
- Laissez reposer quelques minutes pour détendre la chair, tranchez et servez avec l'accompagnement de votre choix.

*Nous contacter*

@ [contact@toque-blanche-pro.com](mailto:contact@toque-blanche-pro.com)

*Plus d'informations*

