



MANCHONS DE CANARD CONFITS SOUS-VIDE X 16 PIÈCES 1,6 KG POIDS FIXE



- **Quantité fixe** : 16 manchons calibrés de 70/80g net égouté
- **Maîtrise du coût portion** : Nombre de pièce fixe dans le sachet 16 Manchons
- **Polyvalence culinaire** : Aussi bien pour des entrées, salades terroir, que des plats principaux
- **Facilité de remise en œuvre** : four vapeur ou bain marie
- **Origine** : Canards gras 100 % français, assurant une traçabilité complète et une qualité constante
- **Alimentation** : Canards nourris sans OGM, avec des céréales françaises

Atouts

- **Maîtrise du coût portion** : 16 manchon de canard gras par sachet de 1.6 kg en poids fixe
- **Produits parfaitement manchonnés** (coupe nette de l'os) pour une belle présentation à l'assiette
- **Poids moyen d'un manchon** : 70/80g net égoutté

Nombre de portions | 16

Conseils de remise en œuvre

- Chauffez les manchons à la poêle pendant 10 à 15 min ou à la poêle 5 min puis au four pendant 10 min à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés et chauds.
- Servez accompagnés de légumes sautés, d'une purée ou de garnitures du terroir pour des plats traditionnels ou revisités.

Nous contacter

@ contact@toque-blanche-pro.com

Plus d'informations

