

Haché de poulet rôti Façon Bouchère – 125g

Les + Produit

Un produit **SPECIAL BURGER** spécifiquement conçu pour la restauration !

Spécial
BURGER

- Un **process industriel innovant exclusif en volaille** préservant la texture de la viande pour un **hachage aéré façon bouchère** et un visuel qualitatif
- Viande de poulet garantie **Origine France**
- Une **recette savoureuse** élaborée en toute transparence, sans conservateur et au bon goût de poulet rôti
- Une **portion gourmande** de 125g pour des Burgers « Qualité Brasserie »
- Un **produit déjà cuit** pour un usage à la minute
- Disponible en Surgelé **en sachet 1Kg surgelé IQF ET en Frais Barquette 500g**



Codes et conditionnements:

574459 : haché de poulet rôti 125g Surgelé IQF sachet 1Kg – PCB 4

574461: Haché de poulet rôti 125g Frais Barquette sous/At 500g – PCB 8

Haché de poulet rôti Façon Bouchère – 125g



Tout savoir sur le produit

- Selon un process innovant et exclusif en volaille, ce haché de poulet rôti gourmand de 125g possède une texture **façon bouchère** très qualitative.
- Un produit de qualité, **ORIGINE FRANCE** réalisé exclusivement à partir de viande de cuisse et de filet de poulet.

Les idées recettes

Un produit « **spécial burger** » :

Chicken Burger Bistro :

- Proposez le haché de poulet rôti en buns ronds. Tartinez de Savora. Ajoutez quelques feuilles de basilic, des rondelles de betterave ainsi que de fines tranches d'emmental. Enfin, disposez le haché de poulet rôti.

Chicken Burger Classique :

- Proposez le haché de poulet rôti en buns. Tartinez de ketchup. Ajoutez quelques feuilles de salade verte, des rondelles de tomates et d'oignons rouges. Ajoutez le haché de poulet rôti.

Pour une gestion optimisée

- Un produit déjà cuit, idéal pour des burgers minute.

Les mots pour en parler

- Une solution qualitative, moelleuse et savoureuse au bon goût de poulet rôti, pour proposer facilement des recettes de burger qui plairont aux petits comme aux grands.

Conseils d'utilisation :

Décongélation lente : 18h entre 0°C et +4°C

Décongélation rapide : 3 min 30 secondes pour 500g de produit dans un micro-onde de 750W

Utilisation 48h maximum après mise au réfrigérateur (0°C +4°C)

Préparation:

A la poêle Sans ajout de matière grasse, en retournant de temps en temps, 12 min à feux moyen

Au four MO: 2 min 30 secondes à 800W pour 1 pièce de 125g



L'engagement coopératif