



CHARAL DÉVOILE TOUTES SES SOLUTIONS VIANDE POUR SNACKING AU SALON SANDWICH & SNACK SHOW !

À travers sa gamme Charal Restauration, la marque propose une gamme de produits de qualité, élaborés exclusivement à partir d'une viande 100 % française. Les 13 et 14 mars prochains elle présentera aux professionnels de la restauration rapide toutes ses solutions viande, pratiques et adaptées à leurs contraintes. Un large choix de produits pour développer l'usage du bœuf sur ce réseau. Parmi les produits présentés, le Tataki de faux-filet de bœuf Minut' vient d'être récompensé d'un Trophée « SNACKING D'OR® by France Snacking 2024 ».

TATAKI DE FAUX-FILET DE BŒUF MINUT' « SNACKING D'OR® BY FRANCE SNACKING 2024 »



Avec cette proposition inédite, Charal offre un véritable produit « service » et « tendance » aux boulangeries et aux sandwicheries : une viande grillée façon tataki, déjà tranchée et prête à l'emploi pour confectionner de nombreuses recettes en un clin d'œil (sandwich, poké, salade..) grâce au procédé de décongélation Minut'Charal. Le secret de son succès ? Une viande de qualité, 100 % d'origine française, sélectionnée dans le faux-filet : la garantie d'une pièce tendre et persillée.

Conditionnement(s) proposé(s) :
1,44 kg - Produit 80 g (8 tranches)



STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE CUIT CHAROLAIS



Autre innovation présentée par Charal lors de ce salon :
le Steak Haché façon bouchère cuit Charolais.

Ce steak haché rond pur bœuf, idéal pour les burgers, est élaboré à partir d'une viande de race Charolaise. Formé à basse pression pour une texture fondante, sa cuisson sous-vide garantit un moelleux incomparable en bouche, ainsi qu'une remise en œuvre rapide puisque le produit est déjà cuit. Surgelé, il permet aussi une gestion des stocks simplifiée : la solution parfaite pour tous les professionnels qui souhaitent proposer à leur carte des burgers, produits incontournables et toujours tendances en restauration aujourd'hui.

Conditionnement(s) proposé(s) :
Produit 120 g - Conditionnement 3 kg (120 g x 25)

**Les équipes Charal Restauration vous donnent
rendez-vous sur son stand.
M52 – Pavillon 7.1
Paris Expo - Porte de Versailles à Paris**



Charal, marque n°1 de la viande en France propose au travers de sa marque Charal Restauration, une large gamme de produits ingrédients adaptés aux besoins des professionnels de la restauration. C'est la garantie d'une viande de qualité grâce au savoir-faire de nos bouchers, d'une sécurité alimentaire totale (contrôles libératoires renforcés).