



Cap sur le Printemps CHEZ AMAND TRAITEUR

Amand Traiteur annonce l'arrivée du Printemps sur les tables et buffets, avec une nouvelle recette Clean Label : la Terrine de Merlu aux légumes cuisinés.

Parmi les nouveautés Printemps / Été de la marque du Groupe Popy, les professionnels de la restauration pourront notamment découvrir une terrine de poisson cuisinée comme à la maison, sans colorant artificiel ni additif, dans l'atelier certifié IFS Food d'Amand Traiteur, à Morlaix (29).

Élaborée en cuisson sous vide, cette terrine de merlu révèle toute la finesse de ce poisson à la chair délicate. Riche en légumes, elle est agrémentée de carottes, fenouil, tomates, oignons, céleri et épinards, ainsi que d'une pointe de crème pour l'onctuosité. Le tout est relevé par un savoureux fumet de poisson maison.

La Terrine de Merlu aux légumes cuisinés est proposée dans un format pratique de 950g, facile à trancher en 15 parts égales grâce ses repères de coupe. Simple et rapide à dresser à l'assiette, cette entrée pourra s'accompagner d'un mesclun de salade assaisonné d'une huile d'olive citronnée.



Infos Produits : 950 g | DLC : 30 jours

