



Nouveau
Octobre 2023

PROFESSIONNEL

LE HACHÉ DE VOLAILLE AUX COUTEAUX*

**La première aide culinaire en volaille fraîche
pour booster la créativité des Chefs !**

Le Gaulois Professionnel innove en découpe de dinde française avec un produit 100% filet de dinde, sans autre ingrédient fonctionnel, pour réinventer tous vos classiques.

Il s'utilise comme de la chair à saucisse ou du haché de bœuf tout en garantissant un produit sain et avec un excellent rapport qualité-prix.

Le haché de volaille aux couteaux* permet de varier les plats du jour régulièrement et de s'adapter aux inspirations des chefs, pour twister les recettes les plus classiques aux plus originales : burgers, boulettes, lasagnes, légumes farcis, ravioles, fajitas...

Facile à utiliser, il permet un réel gain de temps lors des différentes préparations pour des mises en place optimisées.

Conditionné sous atmosphère protectrice x1kg, le haché de volaille aux couteaux* est un produit exclusivement dédié aux professionnels de la restauration. Il est à consommer uniquement cuit à cœur.

Le Gaulois Professionnel vous garantit de la dinde née, élevée et préparée en France. À l'écoute des contraintes des utilisateurs et des nouvelles tendances de consommation, Le Gaulois Professionnel apporte des solutions toujours plus innovantes.



Informations produit :

Code article : 139 576

Barquette sous atm x1kg

Colisage 2-4 - DLC 10j

*aux couteaux mécaniques. Suggestion de présentation

En partenariat avec nos éleveurs implantés dans nos régions, toutes nos volailles sont nées, élevées et préparées en France. Une offre multi-espèces : poulet, dinde, pintade, canard, lapin... au service des professionnels des métiers de bouche. Tous nos produits sont préparés avec soin et rigueur. Ils sont adaptés à tous les types de restauration et tous les usages. À l'écoute des contraintes des utilisateurs et des nouvelles tendances de consommation, Le Gaulois Professionnel apporte des solutions toujours plus innovantes.

Contacts - www.legauloisprofessionnel.fr / Anne-Lise Launay (anne-lise.launay@ldc.fr)

