



Les incontournables de la restauration collective

À l'occasion de la rentrée et dans un objectif de répondre aux exigences des professionnels de la restauration collective, Gastronome Professionnels présente ses solutions gourmandes indispensables pour cette année.



Les cordons bleus Gastronome Professionnels

Les produits panés : le cordon bleu

Savoureux et véritable incontournable pour la restauration collective, scolaire notamment, découvrez les cordons bleus Gastronome Professionnels. Avec leur chapelure à la texture croustillante et leur fromage fondant, ces cordons bleus 100% origine France, sont issus de filières tracées pour garantir, aux professionnels de la restauration, le meilleur des gammes et des calibres. Ce produit pané, apprécié de toutes les générations, est disponible sous différents poids : 70g, 100g, 125g et 140g. Les conditionnements possibles sont variés : sous at, vrac et sachet gel IQF.

Gamme Solutions Bouillons

En tant que partenaire volailler engagé pour une restauration qualitative, responsable et gourmande, Gastronome Professionnels vous présente sa Gamme Solutions Bouillons. Cette dernière garantit une simplicité de remise en œuvre et un gain de temps en cuisine, idéale pour les professionnels de la restauration collective. Cette gamme innovante est composée d'un véritable bouillon de volaille hyposodé fabriqué en Vendée, et de découpes de volailles cuites à basse température disponibles sous quatre références :

- **Cuisses de poulet**, 200/220g conditionnées sous vide par lot de 6
- **Pilons de dinde**, 320/380g conditionnés sous vide par lot de 6
- **Cuisses de canard**, 300/350g conditionnées sous vide par lot de 6
- **Manchons de canard** conditionnés sous vide par lot de 10



Les produits La Nouvelle Agriculture Professionnels Poulet

La gamme Poulet de La Nouvelle Agriculture Professionnels

Gastronome Professionnels vous permet de proposer à vos clients de manger mieux grâce à la gamme Poulet de La Nouvelle Agriculture Professionnels. Choisissez des produits issus d'animaux ayant bénéficié de plus d'espace dans le poulailler et d'une alimentation sans traitement antibiotique en découvrant les cinq références de poulet : cuisses, filets, aiguillettes, sautés et entiers. Disponible dans les 99 Halles METRO, la gamme Poulet de La Nouvelle Agriculture Professionnels est la solution pour mieux nourrir ses convives.

Découvrez l'expertise Gastronome Professionnels
en téléchargeant notre documentation : <https://bit.ly/3KJN12S>

#gastronome #volaille #originefrance #restaurationcollective

Gastronome Professionnels et La Nouvelle Agriculture Professionnels offrent des solutions volaille de qualité professionnelle aux chefs investis à bien nourrir les Hommes. Au quotidien, nous œuvrons pour les professionnels de la restauration et des métiers de bouche, en leur apportant les meilleurs services et produits. Au travers de notre offre, nous vous garantissons transparence, traçabilité et qualité. Ce sont ces engagements coopératifs qui font de Gastronome Professionnels et de La Nouvelle Agriculture Professionnels, vos partenaires de confiance.