

Communiqué de presse - juin 2021

DES NOUVEAUTÉS DANS LA GAMME

Prêt à cuire DE POULE ET TOQUE

La marque complice des chefs Poule et Toque, accompagne chaque jour les professionnels de la restauration en leur offrant une gamme surgelée qualitative et pratique qui préserve toute la saveur du poulet. Soucieux de proposer des produits innovants et adaptés à toutes les utilisations, Poule et Toque étoffe son offre de découpes crues surgelées avec le Filet et la Cuisse de poulet surgelés IQF, 100% français.

Les découpes surgelées IQF de Filet et Cuisse de poulet

Pour répondre aux attentes des chefs et de leurs convives, Poule et Toque propose une viande tendre et juteuse grâce à la surgélation IQF qui préserve toute la qualité des morceaux d'origine. Cette technologie est optimale puisqu'elle permet de surgeler de façon individuelle les aliments sans qu'ils ne collent entre eux.

Avec ou sans décongélation préalable, les pièces sont portionnées et calibrées pour offrir une remise en œuvre facile et un gain de temps de préparation.



La marque lance ainsi le Filet de poulet IQF, né, élevé et préparé en France. Cette pièce incontournable au goût consensuel s'adapte à toutes les recettes, traditionnelles ou plus originales.



Conditionnement : sachet IQF - 1kg - environ 8 pièces - DLUO : 18 mois



Rôtie ou mijotée, la Cuisse de poulet IQF origine France offre quant à elle une portion plus généreuse pour des plats de volaille gourmands. Préalablement déjointée, elle fournit un beau visuel dans l'assiette. Pour plus de praticité, la Cuisse de poulet déjointée est disponible en format 1,5kg.



Conditionnement : sachet IQF - 1,5kg - environ 6 pièces - DLUO : 18 mois