



À travers sa gamme Charal Restauration, la marque n°1 de la viande en France accompagne les professionnels de la restauration rapide.

Les mercredi 13 et jeudi 14 mars prochains, Charal présentera à l'occasion du salon Sandwich & Snack Show des produits pratiques, gourmands et de qualité.

Deux recettes seront mises à l'honneur:

Tataki Minut' de faux-filet de bœuf : la pause snacking réinventée ! [Visuel recette Tataki Minut' Charal](#) (visuel HD)

Charal réinvente les pauses snacking avec sa nouvelle offre bœuf : un Tataki de faux filet minut'. Une offre viande de qualité, 100% origine Française, sélectionnée dans le faux-filet, garantie d'une viande tendre et persillée. Véritable produit service pour les professionnels : viande déjà grillée façon tataki, tranchée – remise en œuvre rapide grâce au procédé de décongélation Minut'Charal.

Conditionnement(s) proposé(s) : 1,44kg - Produit 80g – Lancement : premier semestre 2023

Steak Haché façon bouchère cuit Charolais : pour des burgers gourmands, faciles à préparer ! [Visuel recette Steak Haché façon bouchère Charal](#) (visuel HD)

Le Steak haché façon bouchère cuit Charolais Charal Restauration, est la solution viande idéale pour des burgers aussi gourmands que faciles à préparer. Un steak haché rond pur bœuf élaboré à partir d'une viande race Charolaise, formé à basse pression pour une texture fondante. Sa cuisson sous-vide garantit une texture moelleuse et une remise en œuvre plus rapide. Ce produit est surgelé ce qui permet une gestion des stocks simplifiée.

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

**Les équipes Charal donnent rendez-vous aux professionnels de la restauration rapide sur le stand M52 Pavillon
7.1 - Paris Expo - Porte de Versailles à Paris**

En savoir plus : <http://restauration.charal.fr/>