



LARDÉCOR & VOLAILLEDECOR

DESCRIPTION

- Produit retexturé en feuilles de 2.5 à 5 mm d'épaisseur.
- Lardécor : gras de porc retexturé, thermostable.
- Volailledécor : graisse de volaille retexturée, thermostable.

PACKAGING

- CARTON DE 15 A 20 KG
- CAGETTE PLASTIQUE DE 15 À 20 KG



APPLICATIONS

- Sur tous types de viandes : porc, volaille, boeuf, agneau...
- Pour des applications diverses : brochettes, tournedos, rôtis, paupiettes, pâtés...

AVANTAGES

- Prix stable
- Sécurité bactériologique
- DLC longue
- Large choix de formats possibles
- Régularité de la couleur et de la texture



CONSERVATEUR

- En frais : 13 à 16 jours à 0 +4°C
- En congelé : 12 mois à -18°C