



Terrine de chevreuil aux baies de genièvre

Qualité supérieure



À RETENIR : Cette terrine de chevreuil de qualité supérieure recouverte de baies de genièvre, garantit une octuosité et un goût relevé par une pointe de cognac.

+	PRODUIT	ATOUS CLIENT	ATOUS CONSO
	<ul style="list-style-type: none"> Terrine rosé associant viandes de chevreuil et de porc, recouverte d'un petit sillon de baies de genièvre sur la crépine. Recette de qualité supérieure excluant exhausteurs de goût, sang et phosphates... Terrine ferme riche en gorge de porc, en foie et en viande de chevreuil (20%). La préparation est cuite directement dans sa terrine grès. 	<ul style="list-style-type: none"> Les baies de genièvre apportent un décor sur la terrine pour un visuel différenciant et une belle présentation en vitrine. Recette répondant à une attente croissante des consommateurs. Récipient noble qui permet un tranchage à la demande pour un coût portion maximisé. 	<ul style="list-style-type: none"> L'association des baies de genièvre et du gibier apporte un doux parfum d'amertume. 90% des consommateurs accordent de l'importance au critère « naturel » et « sans additif » lors de leur décision d'achat.* Recette onctueuse en bouche. Permet de s'adapter aux besoins de chacun.
	<p>CODES 112319</p> <p>CONSERVATION Entre 0°C et + 4°C</p>	<p>DLC 21j</p> <p>EMBALLAGE PCB 1</p>	<p>POIDS Existe en 3kg et en 1,7kg sans les baies</p> <p>PORTION ≈ 25 tranches de 110g</p>
			<p>INGRÉDIENTS CLÉS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Viande de chevreuil et de porc - Baies de genièvre - Oignons frais



TPOLOGIE CLIENT :

Boucher-charcutier-traiteur



SUGGESTION D'UTILISATION :

A disposer entamée dans une vitrine, pour une bonne appréciation de la recette et de la qualité de viande.



CONSEILS D'USAGE :

Terrine automnale, à proposer en entrée ou en apéritif sur du pain de campagne.