



Communiqué de presse

LA VIANDE EFFILOCHÉE CUIE



TENDRE ET FONDANTE

Le concept de la viande cuite effilochée, ou « pulled meat » en anglais, est peu développé en France et ouvre désormais beaucoup de perspectives d'utilisation en restauration et en snacking, notamment sur la tendance burger.

Cette viande « effilochée » est d'abord cuite à l'étouffée à basse température pendant une longue durée. Le procédé de séparation des fibres de viande permet de préserver la qualité de celles-ci sans les couper.

Prêt à l'emploi et facile à utiliser, l'**effiloché cuit JEAN FLOC'H** se consomme chaud ou froid dans de multiples utilisations : en salade ou sandwich, en Parmentier ou lasagnes, en garniture de burger ou pizzas, avec des pâtes, etc.

Il se décline en effiloché de viande de bœuf, de porc et de poulet.

Son conditionnement frais en barquette de 800 g avec une DLC de 42 jours représente un avantage produit non négligeable.

1814		Effiloché de Bœuf Cuit	42 j		800g		PCB 8
1828		Effiloché de Porc Cuit	42 j		800g		PCB 8
1862		Effiloché de Poulet Cuit	42 j		800g		PCB 8

Jean Floc'h est un spécialiste de la viande et la charcuterie. En maîtrisant toutes les étapes de la fabrication, le groupe assure à ses clients une garantie d'approvisionnement, une traçabilité et une qualité globale toujours contrôlée.

La marque offre en restauration une gamme très complète de produits carnés pour permettre au professionnel un grand nombre de recettes et de mises en œuvre.

La gamme JEAN FLOC'H Restauration est variée, pratique et innovante.