



Communiqué de presse

HACHE DE PORC POUR BURGER



LA BURGER REVOLUTION

Portée initialement par les fast-foods, la consommation de burgers en France s'est développée dans la restauration à table et ne cesse de croître. D'après les statistiques, le burger est en passe de dépasser le sandwich jambon beurre.

Tendre et savoureux, le haché de porc Jean Floc'h est exclusivement élaboré à partir de l'épaule de porc fraîche sans aucun ajout d'ingrédient ni conservateur : il n'a pas d'équivalent sur le marché.

La viande hachée IQF permet une utilisation sans décongélation préalable et avec un temps de cuisson réduit. Il est parfaitement adapté au format du bun et son épaisseur a volontairement été réduite afin de garantir la cuisson à cœur rapide du haché.

Ce haché se décline également sur une base protéine végétale avec 75% de viande de porc pour un moelleux toujours garanti.

Jean Floc'h est un leader spécialiste de la viande de porc. 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 déjà de nombreuses idées de plat en élaborés crus et cuits surgelés : côtes de porc, boulettes, aides culinaires type lardon, jambon à griller, paupiette, etc.

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