

Aiguillettes de canard Eendenhaasjes



Description

Aiguillettes de canard découpées en fines et longues tranches d'environ 25 g.
L'aiguillettes est à cuire pendant une ou deux minutes sur une poêle chaude avant dégustation.

Beschrijving

Eendenhaasjes gesneden in fijne en lange plakken van ongeveer 25 g.
De eendenhaasjes dienen één of twee minuten te worden gekookt op een hete pan voordat ze geproefd worden.

Code: 151 (Crues/Verse) - 152 (surgelées/diepvries)

Emballage 8 pc (200 g) sous vide - Vacuüm verpakking 8 st (200 g)

DLC-THT: 7 jours - 7 dagen / 180 jours - 180 dagen