



Tartare Grande Brasserie



- Technologie qui permet de trancher les muscles sans les « presser »
- Une coupe très nette pour une présentation irréprochable
- Grain de viande ultra fondant, grâce à une sélection de muscles maigres (
- Conditionnement individuel sous vide en barquette bol de préparation
- Conditionné sous vide, poids fixe
- DLC garantie : J+7.

Dénomination

Frais / Surgelé

Tartare aux couteaux Grande Brasserie 170gx1 VBF

Frais